



L'Authentic

2024

IGP PÉRIGORD - VIN ROUGE BIOLOGIQUE

AGRICULTURE

Biologique

VIEILLES VIGNES

Plantées en 1955

ÉLEVAGE

Cuve béton, sans bois

ALCOOL

13 % vol.

ESPRIT DE LA CUVÉE

L'Authentic puise son identité dans les terroirs du Périgord et les vieilles vignes du Domaine La Doussinière.

Le millésime 2024 propose une expression gourmande et équilibrée du Merlot et du Cabernet Franc, où le fruit, la fraîcheur et la souplesse restent au cœur du vin.

TERROIR & VIGNOBLE

ORIGINE	Montcaret - Dordogne - Périgord
TERROIR	Argilo-calcaire
VIGNES	Vieilles vignes plantées en 1955
AGRICULTURE	Biologique

ASSEMBLAGE

67 % Merlot	
33 % Cabernet Franc	
VENDANGES	19 septembre 2024
PREMIÈRE MISE EN BOUTEILLE	24 juin 2026

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification en cuves inox, avec une cuvaison d'environ trois semaines. Fermentation malolactique réalisée, puis élevage en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille, sans élevage sous bois. Ce choix préserve l'expression du fruit, la fraîcheur et l'équilibre naturel du vin.

ACCORDS METS-VINS

Magret de canard, confit, volailles rôties, viandes grillées, cuisine périgourdine, plats mijotés et fromages affinés.

SERVICE & GARDE

Température de service : 15 à 17 °C. Servir légèrement frais. Une courte aération peut permettre au fruit de s'exprimer pleinement. À apprécier dès aujourd'hui, avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



DONNÉES ESSENTIELLES

MILLÉSIME	2024
DÉNOMINATION	IGP Périgord
COULEUR	Rouge
ASSEMBLAGE	67 % Merlot - 33 % Cabernet Franc
ALCOOL	13 % vol.
CONTENANCE	75 cl
CONDITIONNEMENT	Carton de 6 bouteilles
CERTIFICATION	Agriculture biologique
ALLERGÈNE	Contient des sulfites

Dégustation

ŒIL Robe rubis soutenue et brillante, animée de nuances pourpres qui soulignent la jeunesse du millésime.

NEZ Le nez s'ouvre sur une expression gourmande de fruits rouges, autour de la cerise et de la framboise, accompagnée d'une discrète nuance florale.

BOUCHE La bouche est ronde et équilibrée, avec un fruit généreux et une trame tannique souple. La fraîcheur apporte de l'allonge et maintient une belle dynamique jusqu'à une finale harmonieuse et gourmande.

