



**L'Antre Deux Verres**

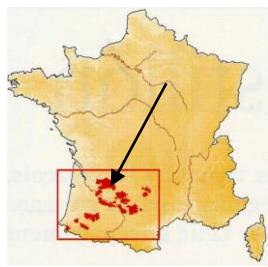
09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**

**A.O.C. Pécharmant  
Château Les Farcies du Pech**

**Producteur : Vignoble Dubard**  
<https://www.farciesdupech.fr>



**Région**

**Sud ouest**

**Sous région**

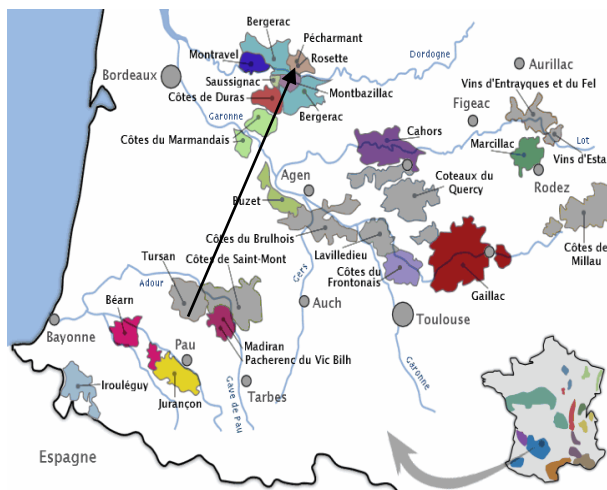
Rive droite de la  
Dordogne

**Situation géographique**

A l'est de Bergerac

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

36 % Cabernet Franc,  
16 % Cabernet sauvignon,  
41 % Merlot – 7 % Malbec

**Nature du sol**

Sables et graviers du  
Périgord.

**Climat**

Océanique soumis à des  
influences méditerranéennes.

**Observations**

- A.O.C. depuis 1946.
- Existe uniquement en rouge.
- Superficie de l'appellation de 410 Ha pour une production de 15 100 HI soit un rendement de base de 36,80 HI/Ha.
- Superficie du domaine : 15 Ha.
- Vignoble en conversion sur l'agriculture biologique.
- Potentiel de garde de 10 à 15 ans.
- Température de service : de 16 à 18 ° C. A Carafer.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

- |                |                          |                   |                          |
|----------------|--------------------------|-------------------|--------------------------|
| Apéritifs      | <input type="checkbox"/> | Viandes blanches  | ■                        |
| Charcuteries   | ■                        | Viandes rouges    | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> | Fromages doux     | ■                        |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> | Fromages forts    | ■                        |
| Petits Gibiers | ■                        | Desserts chocolat | ■                        |
| Gros Gibiers   | ■                        | Desserts fruits   | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Viandes en sauce, rôties ou grillées ainsi que la plupart des fromages.

**Remarque :**

L'origine de son nom proviendrait de l'association de deux mots : Pech et Armand. Pech désignant la colline, et Armand le prénom de l'homme possédant ce territoire avant le 13<sup>ème</sup> siècle.

Cette belle résidence fut jadis une seigneurie. La tradition lui donne pour fondateur un fils naturel d'Henri III d'Angleterre nommé Edward Tyrgan au 13<sup>ème</sup> siècle.

Installés dans le Périgord en 1977, les frères Dubard, Serge et Olivier, ont créé un vaste ensemble viticole. À leur fleuron bergeracois, le Ch. Laulerie, ils ont ajouté en 2000 le vignoble des Farcies du Pech', conduit par Serge et son épouse Betty, commandés par une chartreuse du XVII<sup>es</sup>. S'ouvrant sur un parc de 8 ha. Aujourd'hui, Fix et Blandine Lesot reprennent les rênes du Château Les Farcies du Pech et deviennent à leur tour les gardiens de ce patrimoine naturel et du savoir-faire ancestral du Pécharmant.

Vins élevés et vieillis en futs de chêne.