

Bergerac Blanc sec

SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

CEPAGE :

90 % Sauvignon et 10 % Sémillon

VINIFICATION :

Raisins récoltés à leur optimum de maturité aromatique.

Pressurage direct, débourbage à 5°C.

Fermentation à température contrôlée (18°C)

Lorsque tous les sucres sont transformés,
conservation sur lies fines durant environ 5 mois.

DEGUSTATION :

Le nez offre des saveurs de fruits blancs,

Ce qui se confirme en bouche avec une dominance de pêche,

Mais aussi des notes d'agrumes, notamment de pamplemousse

ACCOMPAGNEMENT :

A température fraîche (8 à 10°), à l'apéritif, ou
avec des coquillages et fruits de mer,
ou encore avec des poissons, grillés ou en sauce.