

Côtes de Bergerac Blanc moelleux

SITUATION :

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

CEPAGE :

90 % Sauvignon gris et 10 % Sémillon blanc

VINIFICATION :

Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique.

Pressurage direct, débourbage à 5°C.

Fermentation à température contrôlée (18°C)

Lorsque on atteint l'équilibre voulu alcool sucre,
arrêt de la fermentation.

DEGUSTATION :

Le nez offre des saveurs de fruits blancs, et d'agrumes
ce qui se confirme en bouche avec une dominance de pêche.

accompagnement :

A température fraîche (7 à 8°), à l'apéritif,

Ou avec la plupart des desserts,

Ou encore avec du melon ou des fraises.

DOMAINE DE PÉCOULA

Jean Marie LABAYE

24240 POMPORT

Tél. 05.53.24.67.82 - Port. 06.80.52.38.68

E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr