

## 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, débourage 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.

DOMAINE DE PÉCOULA

Jean Marie LABAYE

24240 POMPORT

Port. 06.80.52.38.68

E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr