

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX



Situation :

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

CEPAGE :

80 % Sauvignon gris et 20 % Sémillon

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,
ce qui se confirme en bouche avec une dominance de pêche.

accompagnement :

A température fraîche (7 à 8°), à l'apéritif,
Avec de nombreux plats asiatiques (sushis, pad Tai poulet ou crevettes, yakitori,
poulet Biriani.....)
Ou avec la plupart des desserts,
Ou encore avec du melon ou des fraises.