Prémices

Blanc sec

AOC BERGERAC

Sauvignon gris & blanc - Chenin - Muscadelle - Sémillon








Yves Beck
91/100

WINE ENTHUSIAST
90/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
91/100

Blanc sec

Le grand blanc

Cette cuvée réunit l'ensemble de nos cépages blancs, vendangés séparément et à pleine maturité.
Après une courte macération, la fermentation et l'élevage de 9 mois s'effectuent en fûts de 300L et 600L.
Un véritable blanc de garde, profond et complexe.

En un coup d'oeil

Vif	Souple
Sec	Doux
Minéral	Fruité

Température idéale

5°C — **10-12°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **2-10 ans** — 15 ans

On sort les fourchettes ?

Planche charcuterie / fromage
Viandes blanches
Poisson en sauce

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

Vin blanc sec puissant et complexe, il chardonne au nez : des notes beurrées, pain grillé avec une touche de noisette et de fruits exotiques.
La bouche est onctueuse et tendue à la fois avec une très belle complexité aromatique et un boisé bien fondu. C'est un vin de garde