



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU LES BORDES

BERGERAC BLANC SEC



## LE VIGNOBLE

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac sec bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. Les AOC Bergerac sec sont issus de l'assemblage du Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Ondenc et Chenin Blanc. Ces vins à la robe claire et brillante se distinguent par un nez floral et subtil.

## L'HISTOIRE

C'est à Vélines, une petite commune de Dordogne, que se situe le Château Les Bordes. Vélines fut le siège d'un archiprêtre à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle. Il se composait de 30 paroisses et portait auparavant le nom de Montrevel. De nos jours, le domaine appartient à monsieur Didier Pesquier, qui travaille sur une surface de vignes de 13 hectares.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Erafilage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



### CÉPAGES

90% Sauvignon, 10% Semillon



### ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou des fromages frais.



### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez sauvignoné sur le buis et des notes d'agrumes (fruits frais et thiol végétal). Bouche vive, aromatique, pleine et équilibrée. Finale persistante.  $\mu$



### RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2017 : Médaille Argent, LYON 2018  
Millésime 2015 : Médaille Argent, LYON 2016

