



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES VIGNES D'OR

COTES DE BERGERAC MOELLEUX



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Bergerac est traversé d'Est en Ouest par la Dordogne et arrosé par bon nombre de ses affluents. La douceur des côtes de Bergerac provient de son vignoble étendu sur des plateaux subtilement ensoleillés, sur les deux rives de la Dordogne. Ramassés manuellement, et à surmaturité, les raisins sont soumis à un tri visant à sélectionner les plus belle baies avant la vinification. Les côtes de Bergerac Moelleux sont des vins ronds, subtils et frais en bouche. Ils s'apprécient jeunes mais prennent plus d'ampleur avec l'âge.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Récolte des raisins en surmaturité. Eraflage et foulage de la vendange. μ Pressurage des grappes puis fermentation alcoolique à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché jusqu'à obtention d'une teneur en sucre d'environ 40 à 45 g/l. Arrêt de la fermentation par mutage. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

95% Semillon, 5% Sauvignon



ACCORDS

A servir chambré entre 10 et 12°C à l'apéritif ou en dessert.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez de fruits frais (pêche, poire). Bouche douce portée par une belle acidité qui donne de la fraîcheur au vin, vin gourmand.

μ

