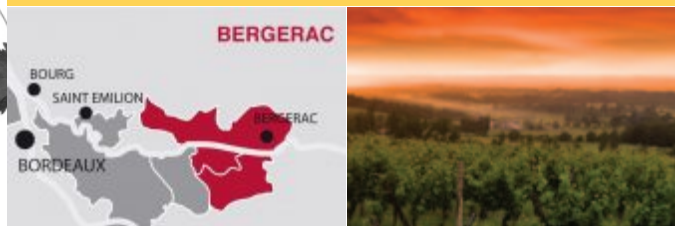




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DU BEL AIR

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.

L'HISTOIRE

Roc est couramment utilisé dans la dénomination de villages construits sur un sol de pierre. Le Roc véhicule l'image de la solidité, de l'équilibre et de l'héritage de la tradition. Les vins de Bordeaux sont de ces héritages ancrés dans la tradition française et bordelaise... des vins de savoir-faire aux patrimoines culturels, viticoles et architecturaux emblématiques.

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

90% Semillon, 10% Sauvignon



ACCORDS

Apéritif, tourtière aux pommes, sorbets. Température de Service : 10 à 12°C.



DÉGUSTATION

Robe d'un jaune pâle cristallin. Nez expressif, sur des notes de pêche, d'agrumes et de fleur d'acacia. Belle sucrosité pour la bouche portée par une agréable fraîcheur.

