



CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2019

« Jour de Fruit »

.....
Frais et aromatique



SOL
Argilo-calcaire

CEPAGES
90 % Sauvignon Blanc
10 % Chenin

VINIFICATION
Vendange de raisins murs, croquants et dorés
Pressurage, débouillage au froid, puis fermentation 28 jours
Arrêt de fermentation par le froid à 22 grammes de sucre

ÉLEVAGE
Conservation sur lies fines pendant 3 mois puis mise en bouteille

DEGUSTATION
Belle robe brillante d'un jaune pâle.
Nez puissant, avec des notes de fruits à chair blanche.
L'attaque est franche, une légère acidité vient donner de la fraîcheur à une bouche ronde légèrement douce
La finale est marquée par un bon retour de fruit

Propriété certifiée en Agriculture Biologique récolte 2012

L'Ancienne Cure - 24560 Colombier

Tél. : 05 53 58 27 90 Fax : 05 53 24 83 95

e-mail : ancienne-cure@orange.fr

Site web : www.domaine-ancienecure.fr

Coordonnées GPS : N 44° 46' 28" / E 00° 31' 58"

