PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

LA FEUILLE D'OR

AOC Côtes de Bergerac - Blanc Moelleux - 2021

SITUATION

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.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte des raisins en surmaturité. Eraflage et foulage de la vendange. 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

Sémillon 90%, Sauvignon 10%

ACCORDS GOURMANDS

A servir 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 fraicheur au vin, vin gourmand. µ

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.