



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

VENDANGES DE SIDONIE

AOP Saussignac - Blanc Moelleux



SITUATION

Le Saussignac est une appellation viticole du Sud-Ouest de la France, dans la région viticole de Bergerac. Son vignoble se situe sur un terroir argilo-calcaire et bénéficie d'un climat tempéré océanique. Exposées au nord sur une ligne de coteaux, les vignes profitent de la proximité avec la rivière ce qui favorise la formation de brouillards. C'est cette humidité qui contribue au développement du Botrytis Cinerea, l'indispensable « pourriture noble » qui confère à l'AOP Saussignac toute sa richesse.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles par tris successifs pour sélectionner les grappes ou parties de grappe arrivées à l'objectif de maturité ou de pourriture noble. Eraflage de la vendange, puis pressurage pneumatique, débourageage. Régulation thermique des fermentations. Elevage en fûts de chêne.



CÉPAGES

Sémillon 95%, Sauvignon 5%



ACCORDS GOURMANDS

A servir à 8/10°C à l'apéritif avec du foie gras et accompagne agréablement les fromages à pâte persillée ou un dessert au chocolat.



DÉGUSTATION

Belle robe brillante d'un jaune pâle. Nez expressif aux arômes d'agrumes. La bouche d'une belle souplesse offre des notes de poire et d'abricot.



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.