

Grand Vin « Les Verdots selon David Fourtout »

Bergerac sec 2014

Terroir

sablo-limono-argileux sur molasse du Fronsadais, et de type argilo-calcaire de type ondes donnant de la minéralité et de la fraîcheur.

Vendange

Trié minutieusement à la main pendant la récolte sur des vignes de 40 ans.

Vinification

Macération pelliculaire à froid. Les jus de goutte sont séparés des jus de presse et les moûts sont mis à débourber pendant 72h avant les fermentations afin d'obtenir des jus très clairs. La fermentation se réalise en barriques neuves (fabriquée en majorité en Bourgogne).

Elevage

Elevage en barriques neuves pendant 12 mois, dégustation barrique par barrique 1 fois par semaine à chaque battonage des lies.

Assemblage

42% Sauvignon blanc, 38% Sauvignon gris, 15% Muscadelle, 5% Sémillon.

Caractéristiques

Ce Grand Vin répond aux normes qualitatives des grandes cuvées et réunit gras, longueur, fruit, élégance et persistance. C'est un vin de garde par excellence (10 ans), contenu dans une bouteille d'une rare élégance : sa teint fumée protège le vin à 98% des ultra-violets et un bouchon de 54 mm millésimé son étanchéité optimale.

Conseil de service

Apéritif, fromages et poissons.