

« *Le Vin selon David Fourtout* »

Bergerac sec 2013

Terroir

Assemblage de 4 terroirs très différents qui en font son originalité, à savoir :
-sablo-limono-argileux sur molasse du Fronsadais qui donne toute la puissance aromatique,
-argilo-calcaire sur calcaire de type ondes qui donne au vin toute sa puissance en bouche,
-limoneux-sableux de plateau riche en fer qui donne la structure,
-limoneux-argileux-graveleux de pente sur calcaire de Castillon qui donne une belle acidité et de la longueur en bouche.

Vendange

Tries manuelles en septembre et octobre.

Vinification

Dans le pressoir, le jus des grains ronds permet d'extraire le sucre et les arômes des grains botrytisés. Le principe de pressurage est le même que celui d'un liquoreux. Un débourbage statique est réalisé avant l'entonnage en barriques. La fermentation se réalise en barriques neuves françaises qui sont fabriquées en majorité en Bourgogne, issues de chêne merrain de 120 ans à grain fin de la forêt de Tronçais, des Vosges et du Limousin. Les fermentations durent 40 jours avant que tout le sucre soit transformé.

Elevage

12 à 14 mois. Technique du roulage des barriques. Une barrique avec des fonds vitrés nous donne l'état des sédimentations des lies. Ainsi, fonction du temps et de la pression atmosphérique, nous roulons les barriques d'un demi-tour, ce qui permet aux lies de retomber tout doucement. Elles ne subissent pas pendant quelques instants la pression du vin et elles donnent plus d'arômes et de gras au vin.

Assemblage

50% Muscadelle, 37% Sauvignon gris, 13% Sauvignon blanc.

Caractéristiques

Le « Vin » est de la lignée des très grands Crus de Blancs Français. Le choix s'est porté sur une élégante bouteille Bourguignonne Sommelière avec un habillage très sobre, une capsule courte laissant apparaître le bouchon très long (54 mm) de liège naturel de Sardaigne.

Conseil de service

Apéritif, ris de veau, poissons en sauce, viandes blanches, fromages.