

Château Les Tours des Verdots

Bergerac sec 2015

Terroir

Argile grumeleuse peu calcaire.

Vendange

Vendange manuelle, le raisin est cueilli à l'équilibre optimum entre sucre et acidité.

Vinification

Chaque cépage est vinifié et élevé séparément. Le jus de raisin obtenu après macération pelliculaire est mis à fermenter en fûts de chêne d'un vin.

Elevage

Elevage sur lies avec batonnage et ouillage hebdomadaire durant 10 à 12 mois environ. La dégustation décide la fin de l'élevage : elle doit conclure à des notes d'agrumes en nez et à un équilibre entre le bois et le fruit en bouche.

Assemblage

47% Sauvignon gris, 28% Sémillon, 17% Muscadelle, 8% Sauvignon blanc.

Commentaire de dégustation

Expression aromatique et structure apportées par le sauvignon et la muscadelle, gras et délicatesse du sémillon. C'est un vin de garde (5 à 7 ans environ).

Conseil de service

Gastronomie méditerranéenne. Mets aillés. Viande de type porc (en sautés). Fromages à pâte cuite comme le Comté. Poissons poêlés ou grillés.