

Clos des Verdots

Bergerac Sec 2016

Terroir

Sol sablo-limoneux de structure polyédrique sur une roche mère de type molasse du Fronsadais.

Vendange

Vendanges manuelles.

Vinification

Chaque cépage est isolé et connaît une macération pelliculaire.

Débourage statique des moûts afin d'obtenir des jus très clairs (étape essentielle pour l'élevage sur lies qui suit).

Fermentation en cuves inox à température régulée entre 17° et 18°C afin de garder un maximum d'arômes.

Elevage

Elevage sur lies fines pour donner du volume à la bouche et renforcer ses qualités aromatiques de 3 à 7 mois suivant les cépages.

Assemblage

55% Sauvignon blanc, 35% Sémillon et 10% Muscadelle.

Commentaire de dégustation

C'est un vin **agréable, frais et fruité, à boire sur sa jeunesse**
(Garde : 2 à 3 ans environ).

Conseil de service

Salades de la mer (avec des coquillages)

Poisson cru mariné.



E.A.R.L. David FOURTIOT - Vignoble des Verdots – CONNE DE LABARDE (FRANCE)

Tél : 05.53.58.34.31. / Fax : 05.53.57.82.00

Site Internet : www.verdots.com / Adresse e-Mail : verdots@wanadoo.fr