

Clos des Verdots

Côtes de Bergerac moelleux 2016

Terroir

Terroirs argilo- limono-sableux, intéressants pour le développement du Botrytis Cinerea.

Vendange

Pour conserver fruit et fraîcheur, le raisin est cueilli à la main en un seul passage lorsqu'il commence à sorber (2/3 de raisins botrytisés).

Vinification

Débouillage des jus à la sortie du pressoir pour obtenir un jus clair et propre afin de réaliser les fermentations (2 semaines). Le moût en fermentation est dégusté régulièrement et stoppé par le froid lorsque l'équilibre alcool/sucre et acidité sont optimaux.

Elevage

Elevage en cuves inox pendant 10 mois durant lesquels on effectue des soutirages mensuels.

Collage avant la mise en bouteilles pour donner de la brillance au vin.

Assemblage

90% Sémillon, 10% Muscadelle.

Commentaire de dégustation

Vin moelleux à la bouche agréable, sans lourdeur.



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