

« Le Vin selon David Fourtout »

Bergerac Sec 2016

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 neuves fabriquées en Bourgogne. Le Vin Sec sera élevé sur lies fines entre 12 et 16 mois.

Assemblage

55% Muscadelle, 45% Sauvignon blanc.

Dégustation

Le « Vin » a des notes de raisin surmûri, miel, au nez et la bouche est très suave avec une grande complexité aromatique.

Conseil de service

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