

Château Les Tours des Verdots

Bergerac Sec 2017

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

51% Sauvignon blanc, 30% Sémillon, 17% Sauvignon Gris et 2% Muscadelle

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.

Récompenses

Coup de Cœur du Guide Hachette des Vins 2019

Médaille d'Or au Concours des Vins de la région de Bergerac 2018

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2018