

# *Château Les Tours des Verdots*

## **Bergerac Sec 2018**

### **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**

**68% Sauvignon Blanc, 14% Sauvignon Gris, 10% Sémillon et 8% 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**

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2019  
Sélectionné \* par le Guide Hachette 2020