

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

BULLES DE SANGLIER



Catégorie : Méthode Traditionnelle, Vin Mousseux de Qualité, Brut

Terroir et Parcelle(s) : Parcelle Mornac, vignes plantées en 2003, dans un plateau argilo-calcaire

Cépage : Sémillon Blanc

Rendement par hectare : 45 hl

Dégustation : Robe jaune pâle au reflets brillants avec des bulles fines de bonne persistance. Un nez d'une belle intensité assez complexe de fruits blancs, particulièrement de poire. Bouche très ronde et complète. La finale apporte une agréable sensation de fraîcheur.

Elaboration : En cuves inox thermorégulées ; macération pelliculaire de 48h

Elevage : En inox jusqu'à novembre 2019 et puis conditionné chez notre partenaire selon méthode traditionnelle

Vendange : Manuelle

Mise en bouteille : 15.10.2019

Taux d'alcool : 12%

Nombre de bouteilles produits : 1 250

Frank & Riki CAMPBELL

Château de Fayolle 24240 Saussignac - T. +33 (0)5 53 74 32 02 - www.chateaufayolle.com