

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997

## LE MARCASSIN DOUX CÔTES DE BERGERAC BLANC 2019



Millésime : 2019

Appellation d'Origine Protégée : Côtes de Bergerac Moelleux

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

Cépage : Sémillon botrytisé

Rendement par hectare : 52 hl

Dégustation : Robe jaune paille, ce vin moelleux est très clair et brillant. Au nez, intense et complexe avec un agréable bouquet de miel, de beurre et de confiture de pêche. Élégant en attaque, le sucre et l'acidité en équilibre. Note minérale de silex. Très long en finale.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; macération pelliculaire de 48h ; brassage hebdomadaire sur lies fines.

Elevage : En inox.

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides plus désherbages mécaniquement

Vendange : Manuelle et tardive à surmaturité

Mise en bouteille : 15.05.2020

Taux d'alcool : 13%

Sucres résiduels : 53,4g/litre

Nombre de bouteilles produits : 2 636

---

Frank & Riki CAMPBELL

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