

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997

## SAUSSIGNAC 2014



Millésime : 2014

Appellation d'Origine Protégée : Saussignac

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

Cépage : Sémillon botrytisé

Rendement par hectare : 18 hl

Robe doré soutenue, très claire et brillante, viscosité prononcée. Au nez, intense et élégant avec un agréable bouquet des agrumes confites. La bouche offre une bonne acidité équilibrée par des notes d'ananas grillées et de miel. Persistant en finale.

Vinification : Fermentation sur les lies fines en barrique. Bâtonné hebdomadaire.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 8 mois

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides

Vendange : Manuelle et tardive à surmaturité, récolte successive

Mise en bouteille : 23.07.2020

Taux d'alcool : 12%

Sucres résiduels : 187,3 g/litre

Nombre de bouteilles produits : 1 368 de 500 ml

---

Frank & Riki CAMPBELL

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