

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, sur un plateau argilo-calcaire

Cépage : Sémillon Blanc

Rendement per Hectare : 45 HL

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets brillants avec des bulles fines. Un nez d'une belle intensité assez complexe avec des arômes de fruits blancs, particulièrement le 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'en novembre 2019 et puis conditionné chez notre partenaire selon méthode traditionnelle

Vendange : Manuelle

Mise en bouteille : 15.10.2020

Taux d'alcool : 12%

Nombre de bouteilles produits : 1 332