

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

BOIS DU SANGLIER BERGERAC BLANC SEC 2021



Millésime : 2021

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Blanc Sec

Terroir et Parcelle(s) : Parcelles Mornac, vignes plantées en 2003, plante en 2000 et Ruine de 2002, toutes dans un plateau argilo-calcaire

Cépage : 78% Sauvignon Blanc, 22% Sémillon

Rendement par hectare : 33 hl

Dégustation : Robe jaune doré, brillante et claire. Boisé au nez, complexe et élégant, avec une note florale de tilleul. Belle vivacité en attaque suivi par les goûts riches et fruités de coing et d'abricot. Très long en bouche avec une touche épicée des baies roses à la fin.

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

Elevage : En barriques de chêne français pendant 5 mois

Travail du sol : En conversion vers l'agriculture biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 27.05.2022

Taux d'alcool : 13%

Nombre de bouteilles produits : 2 703