

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

CHATEAU DE FAYOLLE

BERGERAC BLANC SEC 2020



Millésime : 2020

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Blanc Sec

Terroir et Parcelle(s) : Combinaison de 2 parcelles dans un plateau argilo-calcaire plantées entre 1999 et 2000.

Cépage : Sauvignon Blanc 100%

Rendement par hectare : 50 hl

Dégustation : Jaune très pâle, brillant et clair. Complexe et aromatique au nez avec des notes des citron, orange et coing. Une pointe florale de tilleul. Note minérale de silex. Bonne acidité en attaque, frais et vif. Harmonieux et long en finale grâce à l'addition du sémillon pour l'assouplir.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; macération pelliculaire de 48h. Fermentation sur les lies.

Elevage : En inox

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

Taux d'alcool : 12.5%

Mise en bouteille : 04.05.2021

Nombre de bouteilles produits : 9 600

