

CHATEAU
DE
FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

CHATEAU DE FAYOLLE
SAUSSIGNAC
VIN LIQUOREUX 2023



Millésime : 2023

Appellation d'Origine Protégée : Saussignac

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

Cépage : Sémillon botrytisé

Rendement par hectare : 30.3 hl

Dégustation : Il porte une robe jaune dorée avec une viscosité élevée. Fruité au nez, ce vin est parfumé aux pêches et ananas grillés, avec une explosion de confiture d'orange. C'est un vrai paradis en bouche. Ce vin est élaboré en faibles quantités. L'onctuosité est équilibrée par une acidité vive. A déguster dans les 15 ans.

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

Elevage : En barriques de chêne français pendant 8 mois

Travail du sol : Vin biologique, le système biologique de la confusion sexuelle est utilisé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : Manuelle et tardive à surmaturité, récolte successive

Mise en bouteille : 31.07.2024

Taux d'alcool : 12.5%

Sucres résiduels : 76 g/litre

Nombre de bouteilles produits : 1 325 de 500 ml et 304 de 750ml