

CHATEAU DE FAYOLLE
BERGERAC BLANC SEC 2024



Millésime : 2024

Appellation d'origine protégée : Bergerac Blanc Sec

Terroir et Parcelle(s) : 3 parcelles : Chemin, planté en 2000 ; Ruine, planté en 2002 et Sauvignon Blanc planté en 2015, les trois sur un plateau argilo calcaire.

Cépages: Sauvignon Blanc

Rendement per hectare: 29hl

Dégustation : Jaune pâle, brillant et clair avec des reflets verts. Complexe au nez avec des notes fruitées et florales, notamment la fleur d'acacia. En bouche, on est séduit par la saveur de poire. Explosif en attaque, frais et vif. Harmonieux et long en finale.

Vinification : En cuves inox thermorégulées, macération pelliculaire de 48 heures. Fermentation sur lies.

Elevage : en inox.

Travail du sol : vin biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les verres de grappe.

Vendanges : mécanique

Alcohol by Volume : 13.5%

Mise en bouteille : 07.04.2025

Nombre de bouteilles produits : 8 854