

BERGERAC BLANC SEC 2023



Millésime : 2023

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Blanc Sec

Terroir et Parcelle(s) : Combinaison de 2 parcelles dans un plateau argilo-calcaire plantées entre 1999 et 2002.

Cépage : Sauvignon Blanc

Rendement par hectare : 50.4 hl

Dégustation : Jaune pâle, brillant et clair avec des reflets verts. Complexe au nez avec une note florale des fleurs de cassis suivie par une arôme d'écorce d'orange. Nous terminons par une minéralité intéressante de silex. Explosif en attaque, frais et vif. Harmonieux et long en finale.

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

Elevage : En inox

Travail du sol : Vin biologique. Désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : Mécanique

Taux d'alcool : 13 %

Mise en bouteille : 09.04.2024

Nombre de bouteilles produits : 13 315

Médaille d'Or Concours Berlin 2024