

## CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX

### SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

### CEPAGE :

80 % Sauvignon et 20 % Sémillon

### VINIFICATION :

Raisins récoltés à leur optimum de maturité physiologique et aromatique.  
Pressurage direct, débourbage à 5°C.  
Fermentation à température contrôlée (18°C)  
Lorsque on atteint l'équilibre voulu alcool sucre,  
arrêt de la fermentation.

### DEGUSTATION :

Le nez offre des saveurs de fruits blancs,  
ce qui se confirme en bouche avec une dominance de pêche.

### ACCOMPAGNEMENT :

A température fraîche (7 à 8°), à l'apéritif,  
Ou avec des desserts,  
Ou encore avec du melon ou des fraises.