

## Terre d'Amour

Blanc sec

### VIN DE CÉPAGE

#### SITUATION :

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

#### CEPAGE :

100% Sauvignon

#### VINIFICATION :

Raisins récoltés sur des vieilles vignes à leur optimum de maturité et aromatique.

Pressurage direct, débourage à 5°C.

Fermentation à température contrôlée (18°C)

Lorsque tous les sucres sont transformés, conservation sur lies fines.

Elevage en fût durant 3 mois.

#### DEGUSTATION :

Le nez offre des saveurs de fruits blancs,

Ce qui se confirme en bouche avec une dominance de pêche,

L'élevage en fût lui donne du gras et de l'ampleur en bouche.

#### ACCOMPAGNEMENT :

A température fraîche (9 à 11°), à l'apéritif, ou avec des poissons cuisinés ou de la volaille.

DOMAINE DE PÉCOULA

Jean Marie LABAYE

24240 POMPORT

Tél. 05.53.24.67.82 - Port. 06.80.52.38.68

E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr