



CHÂTEAU DE BELAYGUES

1^{er} octobre

IGP Comté Tolosan



Le 1^{er} octobre est une date symbolique pour Guillaume et Séverine puisque c'est à la fois l'anniversaire de leur mariage et de la naissance de leur fille ! C'est donc tout naturellement qu'ils ont choisi ce nom pour leur vin blanc moelleux, dont les raisins sont vendangés justement autour du 1^{er} octobre.

Millésime : 2020

Assemblage : 100% Sémillon

Alcool : 11%

Format : 75 cl

Élaboration

Le raisin est récolté tôt le matin quand les températures sont fraîches. Il est ensuite fermenté à basse température. Lorsque le vin atteint 11% d'alcool, la vinification est stoppée pour conserver les sucres naturels du raisin.

Dégustation

Robe : jaune dorée

Nez : arômes de fruits frais et de miel

Bouche : bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur, arômes intenses de fruits (pomme-coing)



Température de service

8°C

Accords mets et vins

Foie gras, desserts,
fromages de chèvre



et à pâte persillée, Apéritifs

Garde



Consommé dès à présent il montre une belle fraîcheur. Vieilli deux ou trois il perdra sa vivacité au profit d'arômes de miel et d'une plus grande longueur en bouche.

Guillaume et Séverine VEYRAC - Château de Belaygues

1755 chemin de Bonneval, 82370 Labastide Saint-Pierre

06 58 69 28 28 - chateaubelaygues@orange.fr

www.chateaubelaygues.com