

## Clos des Verdots Cuvée BACCHUS AOP Côtes de Bergerac Moelleux 2019

**Appellation : AOP Côtes de Bergerac**

**Couleur : Moelleux**

**Cépages : Sémillon et Muscadelle**

**Alcool : 13,5°**

**Contenance : 75 cl**

**Sucrosité : 95 g/L**

« Le Vignoble des Verdots est pleinement engagé dans une démarche d'innovation, au profit d'une viticulture écoresponsable et durable. C'est un domaine au service de son terroir, des sols et de la nature qui vise la neutralité carbone avant 2030. Nous cultivons la tradition et ce qu'elle a de plus précieux, tout en lui insufflant un vent nouveau. »



### HISTOIRE

Travaillés dans la tradition de génération en génération, ces vins sont produits en cuve intégralement pour une parfaite expression des raisins de notre terroir.

Le Clos des Verdots propose des vins souples, fruités et à boire sur la jeunesse.

Des vins parfaits pour des moments conviviaux entre amis et en famille.

Les raisins sont cueillis à la main en un seul passage lorsqu'ils commencent à sorber (2/3 de raisins botrytisés), pour atteindre un bel équilibre entre sucre et acidité. Ce vin est un assemblage de 90% Sémillon et 10% Muscadelle.

### NOTE DE DEGUSTATION

Une robe intense, brillante et limpide d'un jaune doré. Un nez expressif sur des notes de safran, de poire et de miel d'acacia.

Une bouche gourmande et équilibrée avec des arômes de fruits confits et de noisette portés par la Muscadelle et le Sémillon.

### ACCORDS METS ET VINS

D'un bel équilibre, cette cuvée conviendra aussi bien pour un apéritif que pour un dessert. Elle accompagnera parfaitement un foie gras du Sud-Ouest, une tarte aux fruits blancs ou des fromages bleus.