



Clos des Verdots AOP Bergerac Sec 2022

Appellation : AOP Bergerac

Couleur : Blanc

Cépages : Sauvignon Blanc, Sémillon et Sauvignon Gris

Alcool : 14°

Contenance : 75 cl

UNE HISTOIRE

Créé dans les années 70, le « Clos des Verdots » est la gamme historique du Vignoble des Verdots. 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.

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de Sauvignon Blanc, Sémillon et de Sauvignon Gris

NOTE DE DEGUSTATION

Une robe brillante et limpide d'un jaune clair. Un nez expressif sur des notes d'agrumes puis des notes florales.

Une bouche avec une fraîcheur agréable au palais et des arômes de genêts, notamment grâce au Sauvignon blanc.

La Muscadelle et le Sémillon apportent rondeur et fruité en milieu de bouche et une finale saline.

ACCORDS METS ET VINS

Par sa fraîcheur, cette cuvée conviendra parfaitement pour un apéritif entre amis ou en famille. Elle accompagnera aussi parfaitement un plateau de fruits de mer ou des crevettes grises.