



Grand Vin "Les Verdots" AOP Bergerac Sec 2021

Appellation : AOP Bergerac

Couleur : Blanc

**Cépages : Sauvignon Blanc et Gris, Sémillon et
Muscadelle**

Alcool : 13,5°

Contenance : 75 cl

UNE HISTOIRE

Le Grand Vin Les Verdots est destiné aux amateurs et épicuriens pour ravir les papilles des plus expérimentées pendant de longues années.

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 15% Sémillon et 5% Muscadelle, issu des plus vieilles vignes de la propriété, situées sur les calcaires qualitatifs du plateau d'Issigeac. Pour faire de ce vin un vin d'exception, nous récoltons à la main et trions nos raisins directement sur pieds. Il tire sa matière et sa richesse de sa fermentation et de son élevage sur lies en barriques neuves pendant 12 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

Un jaune or sur sa jeunesse qui tend vers un jaune doré intense dans sa maturité. Un nez élégant et complexe sur des notes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche et une pointe safranée.

Une bouche onctueuse, élancée et puissante avec un boisé délicat et une finale aux belles persistances aromatiques.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin blanc sec saura sublimer un beau risotto aux cèpes du Périgord ou des coquilles Saint-Jacques snackées.