



NICOLAS BOURDIL

BERGERAC

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE

27 ha de vignes sur la commune de St Julien d'Eymet dans le vignoble de Bergerac en Dordogne / Périgord

Vous serez étonné par son croquant de fruits exotiques !



Côtes de Bergerac Blanc Moelleux

Cépages : 60 % Sémillon, 40 % Sauvignon gris

Vinification : La « vraie particularité » du Côtes de Bergerac Moelleux des Fontenelles se retrouve dans son assemblage, avec 40% de Sauvignon Gris et 60% de Sémillon Vieilles Vignes, qui en fait un vin très fruité, facile à boire...

Les raisins sont récoltés bien mûrs mais sans botrytis et font l'objet d'une macération pelliculaire de 30 heures environ à froid puis d'une fermentation à basse température qui donne au vin toute sa finesse et son fruité. Un élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille afin d'obtenir un vin gras, tout en fruit.

Notes de dégustation :

D'une belle couleur jaune paille, il étonne par sa fraîcheur et son fruité. Son bouquet aux notes d'agrumes confits, de pêche blanche et de fruits exotiques bien mûrs en font le compagnon idéal des desserts.

Servi frais, il sera également parfait en apéritif accompagné de quelques toasts de foie gras.

Garde : 5 ans

Conditionnement : Bouteille de 75 cl

Château Les Fontenelles

Nicolas BOURDIL 24500 St Julien d'Eymet / Dordogne-Périgord - France

Tel : 09 87 88 34 79 / Port : 06 83 89 05 09 / chateau.fontenelles@orange.fr