

Tradition Sec



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au cœur du Périgord Pourpre à 20 km au sud de Bergerac. Sur 30 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo-calcaire en Appellation d'Origine Contrôlée. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété. Notre vignoble est conduit selon le cahier des charges de l'agriculture BIOLOGIQUE.

LES CEPAGES

60% de Sauvignon Blanc, 22% de Sémillon, 18% Muscadelle

LA DEGUSTATION

Nez intense, bouche légèrement perlante, ronde et acidulée avec des notes persistantes de fruits jaunes et une pointe citronnée en finale.

LES ACCORDS METS-VINS

En apéritif avec des toasts, des cubes de fromage ... Avec les fruits de mer, les poissons cuisinés, il se marie à merveille. A tester également avec du poulet mariné au verjus. A déguster enfin sur des fromages relevés : camembert, reblochon, chèvre mûrs. Servir frais (10 °C)

LA GARDE :

Il exprimera tout son potentiel dans les deux années qui suit le millésime

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturelles conformes au cahier des charges Bio

INFORMATIONS SUR CETTE CUVÉE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Erafage – Macération de 24h pour les Sauvignons et pressage direct pour les Sémillons– Assemblages et Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées

Alcool : 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles : Bordelaise Verte

Bouchons : liège technique

Capsules : Complex Epais

Emballages :

75 cl : Carton de 6 couchées

Existe également en 37,5 cl, en BIB de 3, 5 ou 10 litres.

