

Côtes-de-BERGERAC

Moulin de Peytirat

Blanc doux



Cépages : 70% Sémillon, 20% Sauvignon, 10% Muscadelle

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vignification Traditionnelle.

Volume d'alcool : 11,5%

Dégustation :

Vin très brillant couleur or pâle, le nez est très expressif, on a des dominantes d'agrumes intenses, et de fleurs blanches.

Bel équilibre en bouche, vin très frais avec une bonne acidité, la finale est persistante, sur des notes d'agrumes.

Conseils pour la dégustation :

A déguster frais (10°C).

Apéritifs, foie gras, fromages de brebis, certaines viandes blanches, desserts.