

Château La Moulière ~ Bergerac Moelleux ~ AOC Côtes de Bergerac Blanc

Fruit d'assemblage de cépages nobles, allie la finesse et la rondeur du Sémillon , les arômes fruités du Sauvignon Blanc, et les arômes floraux de la Muscadelle.

Les Côtes de Bergerac Blanc Moelleux sont des vins blancs doux, produits à partir de raisins sur-mûris.

L'encépagement : 60 % Sémillon - 30 % de Sauvignon Blanc- 10 % Muscadelle

Vendange & Vinification :

Les baies sont pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes**, on va maintenir la température entre 16 et 18°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies** durant 15 jours afin d'apporter **du gras** et une **stabilité au vin**.

Dégustation :

Œil : robe jaune , limpide et brillante , reflets dorés.

Nez : franc, frais et fruité, arômes de poire, d'ananas.

Bouche : souple et vive, puis ronde et moelleuse, développe d'agréables saveurs fruitées qui persistent longuement en finale.

Consommation :

A déguster dans les 5-6 ans.

Température de service environ 8°C.

