



Appellation : Côtes de Bergerac

Vignobles et Terroirs : Densité du vignoble entre 5.000 et 6.000 pieds par hectare sur des sols argileux, calcaires et argilo- calcaires situés sur des coteaux et à une altitude d'environ 150m. Le vignoble est conduit en culture raisonnée, la fertilisation, exclusivement organique maintient une vie importante des sols et favorise leurs expressions.

Cépages : assemblage 20% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon, 30% Muscadelle

Vinification et élevage : Même processus que le Bergerac sec, la différence se fait sur la maturité des raisins plus importante afin d'obtenir une équilibre entre alcool et sucre.

La récolte à différents stades de maturité selon les parcelles permet de produire un vin à haute complexité aromatique. Selon les millésimes, chaque parcelle arrive à son apogée à des stades différents. La décision de vendanger dépend, de cette seule analyse qui a valeur à nos yeux : la dégustation des baies!

La vendange mécanique et exclusivement de nuit la protège de l'oxydation. Après éraflage, les raisins subissent une macération pelliculaire de 24 à 50 heures, sa durée est à nouveau déterminée par la dégustation! Le pressurage pneumatique permet de respecter la vendange et de n'en prendre que le meilleur.

Les jus sont mis à débourbés, puis après soutirage, gardés en stabulation à froid de 8 a 16 jours avant fermentation qui se fait en cuves inox thermo-régulées à une température de 18°C. Les vins sont ensuite gardés sur lies fines, brassées à une cadence, que seule la dégustation permet de définir à nouveau et ce jusqu'à la mise en bouteille.