



CHÂTEAU MONTDOYEN

GRANDS VINS DE BERGERAC ET DE MONBAZILLAC



BERGERAC SEC

AINSI SOIT-IL

2022

CÉPAGES : 25% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 55% Sauvignon gris

EXPOSITION : Est-Ouest Sauvignon blanc et Sémillon
Nord-Sud pour le Sauvignon gris

SOL: argiles carbonatées et calcaire blanc

RENDEMENT : 45hl/ha

VINIFICATION :

Elevage sur lies fines de dix mois en cuve inox, après macération pelliculaire.

SPÉCIFICITÉS :

Parée d'une robe cristalline d'un beau jaune pâle aux reflets or.

Nez intense, raffiné aux arômes minéraux : pierre à fusil, buis- et de fruits : pêche blanche, abricot frais et litchis-.

Vivacité et gras s'accordent pour laisser une double impression d'ampleur et de fraîcheur en bouche.

ACCORDS METS ET VINS :

A l'apéritif, sur des poissons grillés: homard grillé, poissons de rivière en sauce à la crème; veau, porc rôtis et volailles grillées.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :

entre 8° et 10° C.

GARDE: 5 ans

Vignobles Jean-Paul HEMBISE
Lieu-dit "Le Puch"
24240 Monbazillac
05 53 58 85 85

contact@chateau-montdoyen.com
www.chateau-montdoyen.com
<https://www.facebook.com/chateaumontdoyen/>