



CHÂTEAU
MONTDOYEN
GRANDS VINS DE BERGERAC ET DE MONBAZILLAC



CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX

CUVÉE UN POINT C'EST TOUT !

MILLÉSIME 2021

CÉPAGES :

60 % sauvignon blanc, 30% sauvignon gris, 5 % chenin,
5 % Sémillon

VINIFICATION :

Élevage en cuve inox

SPÉCIFICITÉS : Séducteur par ses reflets dorés qui magnifient sa teinte or pâle, ce joli moelleux nous gratifie au nez d'une palette aromatique tout en fraîcheur où cherchent à se mettre en valeur des notes de citron jaune, d'écorce d'orange et de cassis frais.

La bouche, quant à elle, s'est plu à trouver le juste équilibre entre sucres et acidité : les agrumes y sont particulièrement bien représentés par le citron, la mandarine et l'orange amère.

La dégustation, véritable plaisir, se termine sur une très belle persistance aromatique et une finale tendue où les arômes de litchis ont le dernier mot.

ACCORD METS ET VINS : Ce vin peut être servi seul à l'apéritif, foie gras, vos recettes de cuisine douce-amère, une lotte à la crème, une crème brûlée, de fromages à pâte persillée et vos desserts.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : à 08°

Château Montdoyen
Lieu-dit "Le Puch"
24240 Monbazillac
05.53.58.85.85

Gonzague HEMBISE
Directeur Commercial
e-mail : g.hembise@chateau-montdoyen.com
tel. +33 (0)6 03 26 80 93