Côtes de Bergerac Moelleux

• Le vigneron : Philippe Biau

• Production annuelle moyenne :btles

• Degré Alcoolique : 11.5 %/vol

• Disponible en: 75cl

• Cépage(s): Semillon, 80% Sauvignon 20%

• Type de Sol: boulbène, glacis des vallées et sable du

Perigora

Rendement: hl/ha
Age des vignes : ans
Vendange : manuelle



Vinification:

Fermentation à basse température

Elevage:



«Rondeur eu Sémillon, fruité du Sauvignon : vin tendre et frais. »

Tenue et conservation

Peut se garder 2-5 ans



Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 7-8° C

Accompagne Roquefort, bleu, foie gras, fraises et pâtisseries.

Récompenses:





XXXXX

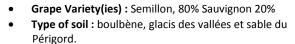
Le MOT DU VIGNERON:

«Toute la traîcheur et le gras d'un moelleux de caractère»



The winegrower: Philippe BiauAnnual production: XXXX btles

% Alc.: 11.5 % /volAvailable in: 75cl



• Yield: XXX hl/ha

Age of the vine: XXX years

Harvest: manual



Vinification:

Low temperature fermentation

Maturing:



« Roundness of Semillon, fruit of Sauvignon: soft and fresh wine... »

Aging potential:

Can be laid down for 2-5 years



Culinary agreements:

To serve at 7-8° C Good match with Roquefort, foie gras, strawberries and pastries.

AWARDS:





XXXXX

Winemaker comments:

« The treshness and the tat of a sweet wine with character. »