



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES BERGERAC BLANC



Cépages :

- Semillon 50%
- Sauvignon 40%
- Muscadelle 10%



Vinification :

Egrappage total. Macération pelliculaire pendant 48h. Elevage sur lies.



Terroir :

Argilo-calcaire, avec calcaire aquitain. Le vignoble repose sur une roche mère composée d'une grande quantité de calcaire donnant ainsi des vins généreux en minéralité. Au-dessus de la roche se trouve une

couche d'argile, qui nourrit le vin en puissance et en complexité.



Dégustation :

Ce vin offre une superbe complexité aromatique et une bouche alliant la rondeur et la vivacité. La robe est d'or pale, brillante. Des arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité et d'équilibre.



Accords mets /vin :

Fruits de mer, brochet au beurre blanc, poissons grillés, un cabécou...

