

# JULIEN DE SAVIGNAC

Propriétaire : P. et J. Montfort

*Les vins Julien de Savignac ont obtenu depuis le premier millésime un franc succès :  
Guide Hachette (depuis 1998 jusqu'à 2011), presse spécialisée (RVF, ...)  
mais avant tout auprès des restaurateurs et des cavistes.*

## « Cuvée Amélie » - A.O.C. Monbazillac

**Situation :** Terres lourdes argilo-calcaires des coteaux de Monbazillac. Exposition plein Sud

**Cépages :** 80% de Sémillon, 10% de Muscadelle et 10% de Sauvignon Gris.

**Vendanges :** Manuelles par tries - 3 tries successives.

**Vinification :** Pressurage très doux par pressoir hydraulique vertical. Fermentation en cuve (2 mois)

**Elevage :** En cuve, pendant 1 an.

**Potentiel de vieillissement :** 5 ans

**Note de dégustation :** Une belle couleur jaune d'or caractéristique des liquoreux de la région. Un vin expressif, aux arômes de fruit sur mûri blanc ou jaune, typique du raisin atteint de pourriture noble : la pêche au sirop, l'ananas ... forment le socle aromatique de ce vin complexe. En bouche une belle acidité participe activement à l'équilibre de ce produit riche mais sans excès d'opulence : encore jeune, il parvient ainsi à livrer ses qualités tout en conservant un bon potentiel de vieillissement.



## « Cuvée Pauline » - A.O.C. Côtes de Bergerac Blanc (Moelleux)

**Situation :** Ce vin est issu à 100 % de parcelles sélectionnées au sol est à dominante argilo-calcaire

**Cépages:** 60% de Sémillon, 25% de Sauvignon, 15% de Muscadelle.

**Vendanges:** Mécanique et Manuelles par tries - 2 tries successives.

**Vinification:** Pressurage très doux par pressoir pneumatique. Fermentation en cuve (1 mois)

**Elevage :** En cuve, pendant 4 mois.

**Potentiel de vieillissement :** 3 ans

**Note de dégustation :** Un joli vin moelleux... Une belle robe or pâle, le nez aromatique se caractérise par des notes fruitées et d'agrumes. La bouche est fruitée légèrement épicée, avec une certaine nervosité et une grande fraîcheur en finale.

C'est un vin à déguster à une température de 8/10°C en apéritif, sur un foie gras ou un dessert.



## ROSETTE A.O.C.

Rosette est l'une des plus anciennes appellations du vignoble de la région de Bergerac. Il est le fruit d'un très beau terroir situé sur les coteaux ensoleillés de la rive droite de la Dordogne, encépagé de sémillon, sauvignon et de muscadelle.

Vous apprécierez son moelleux, ses notes florales et fruitées à l'apéritif. Le Rosette met également en valeur les mets à base de champignons et accompagne très bien les fruits de mer.

