

JULIEN DE SAVIGNAC

Bergerac Sec aoc 2010

(blanc)



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

Cépages : Sauvignon 60%, Sémillon 30%, Muscadelle 10%.

Vendanges : A la machine pour ramasser le raisin rapidement à maturation optimum. C'est une vendange saine et mûre récoltée dans les meilleures conditions, tôt le matin, afin de ne pas rentrer une vendange trop chaude.

Vinification : Après une macération pelliculaire de 24 à 48 heures permettant l'extraction des arômes, le moût est pressé et débourbé à froid ; cette sédimentation permet d'obtenir un jus clair qui sera fermenté à basse température.

Potentiel de vieillissement : C'est un vin à boire frais dans les deux ans.

Note de dégustation : La couleur est d'une couleur jaune franc, pâle et brillant. Dès le premier nez, d'importantes notes fruitées se libèrent : la pêche, la poire et les fruits blancs se disputent le premier plan avec les fruits exotiques qui complètent le tableau en bouche.

Vif, sur la fraîcheur, c'est un vin qui gagnera en complexité au fil des mois.

Distinctions :

Médaille « Commended » à l'International Wine Challenge 2011



2** au Guide Hachette des Vins 2012

