

JULIEN DE SAVIGNAC
« Cuvée Lisa »
Bergerac Sec aoc 2010
(blanc)



Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Elevage : les raisins sont ramassés à pleine maturité puis subissent une macération pelliculaire pendant 16 heures.

Fermentation 40% en barriques, 60% en cuves (basse température 17°C).

Elevage 7 mois en barriques puis en cuves.

Note de dégustation :

Une couleur très nette, d'un jaune clair peu soutenu. Le nez est puissant, très expressif et mêle à des notes minérales et toastées un caractère fruité intense. Une pointe florale rafraîchit un nez qui rappelle le buis et les fruits exotiques, caractéristiques du sauvignon blanc.

En bouche, l'attaque est riche et volumineuse. L'équilibre est très souple mais l'ampleur est bien présente, liée à la vinification en fûts de chêne et au travail soigné des lies de vinification.

L'ensemble est riche et très expressif, tout en sachant rester flatteur et abordable.