

## « Quatre Vents » A.O.C. Bergerac Sec

**Terroirs :** Argilo-calcaire, sur coteaux Nord-Ouest

**Cépages :** Sauvignon (80%), Muscadelle (20%)

**Vinification :** Durant 24 heures, une macération pelliculaire suivi d'un pressurage soigné précèdera un débourbage rigoureux. Fermentation à froid.

**Elevage :** En cuve inox

**Dégustation :** Une couleur jaune très légère, aux reflets de jeunesse presque verts. Le premier nez est fruité et simple, et présente des notes un peu sauvages. La pointe presque verte, rappelle le buis...La bouche est vivifiante et légère. Les arômes sont bien présents et confèrent à ce joli vin une belle expression, d'une précision fruitée bien maîtrisée et préservée.

