

Côtes de Bergerac Moelleux



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 11.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Semillon, 80% Sauvignon 20%
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : manuelle

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Fermentation à basse température

Elevage:



«Rondeur eu Sémillon, fruité du Sauvignon : vin tendre et frais. »

Tenue et conservation
Peut se garder 2-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 7-8° C
Accompagne Roquefort, bleu, foie gras, fraises et pâtisseries.

Récompenses :



XXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

«Toute la fraîcheur et le gras d'un moelleux de caractère»



Côtes de Bergerac Sweet



- **The winegrower** : Philippe Biau
- **Annual production** : XXXX btles
- **% Alc.** : 11.5 % /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Semillon, 80% Sauvignon 20%
- **Type of soil** : boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield**: XXX hl/ha
- **Age of the vine**: XXX years
- **Harvest** : manual

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Low temperature fermentation

Maturing:



« Roundness of Semillon, fruit of Sauvignon: soft and fresh wine... »

Aging potential :
Can be laid down for 2-5 years



Culinary agreements:
To serve at 7-8° C
Good match with Roquefort, foie gras, strawberries and pastries.

AWARDS :



XXXXX

Winemaker comments :

« The freshness and the fat of a sweet wine with character. »