VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Grand Bastié

AOP Côtes de Bergerac - 2022 - **BLANC MOELLEUX**

PRÉSENTATION

Dans les paysages sereins de Bergerac, l'essence sucrée du millésime 2022 trouve sa voix dans le Grand Bastié. Chaque goutte capture la rosée du matin et les vignes baignées de soleil, dessinant un portrait de la douce étreinte de la nature. Avec sa teinte dorée, le Grand Bastié est plus qu'un vin ; il est l'écho des doux murmures de Bergerac, chantant des histoires de récoltes sucrées et de la douce caresse du temps.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon blanc, Muscadelle, Sémillon
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Pressurage direct, débourbage, fermentation en cuves thermorégulées, soutirage à la fin de la Fermentation Alcoolique, sulfitage.

DÉGUSTATION

Nez de fleurs blanches et de fruits exotiques
Bouche ronde qui séduit par sa longueur aromatique équilibrée entre sucre et acidité

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 11°C
ACCORDS GOURMANDS: Accord parfait avec un Foie Gras et sa Compote d'Abricot, un Roquefort ou des Tartelettes au Fromage Bleu et aux Figues, ou même une Tarte Tatin aux Pommes Épicées.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.