

Chevalier de Saint Pierre

AOP Côtes de Bergerac - 2023 - **BLANC MOELLEUX**



PRÉSENTATION

Dans le cœur vibrant de Bergerac, une région baignée par les récits et les légendes, se dévoile la gamme "Chevalier de Saint Pierre". Ce nom, évoquant la noblesse et l'honneur, est un hommage vivant au terroir légendaire de Bergerac, où chaque vignoble murmure les échos d'un passé riche et d'une tradition vinicole ancestrale. Ces vins, issus de terres bénies par l'histoire, sont une fusion harmonieuse du passé et du présent, un témoignage de l'union entre l'histoire immuable de Bergerac et l'innovation contemporaine, offrant une expérience qui transcende le temps, mêlant le caractère intemporel du terroir à l'élégance d'aujourd'hui.

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon, Muscadelle, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Ugni blanc

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

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

