VIGNERONS
mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Vieilles Vignes

AOP Côtes de Duras - 2024 - **BLANC**

PRÉSENTATION

Au cœur de l'appellation Côtes de Duras, la cave de Berticot sélectionne ses vignes de plus de 15 ans pour donner naissance à un Sauvignon Blanc d'exception. Ces vignes, témoins du passage du temps, racontent l'histoire d'un terroir préservé et de traditions viticoles transmises de génération en génération. Les racines profondes plongent dans un sol riche, apportant une complexité aromatique unique.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon blanc 100%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Macération pelliculaire de 8h, pressurage pneumatique. Stabulation à froid pendant 8 jours. Débourbage et fermentation à 18 degrés. Soutirage et élevage sur lies fines pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec quelques reflets vert.
Nez intense, dominé par les agrumes avec quelques notes de fruits exotiques.
Beaucoup de gras en bouche, puissant, avec une belle fraicheur en finale.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 10°C
ACCORDS GOURMANDS: S'accordera parfaitement avec des poissons grillés, des fruits de mers, des légumes rôtis ou encore des fromages de chèvre.

berticot.com
Berticot
@berticotgraman

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