



BERGERAC SEC

APPELLATION : AOC Bergerac Sec

MILLÉSIME : 2022

CÉPAGES : Sauvignon 90 %, Sémillon 10 %

VINIFICATION : Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation basse température et élevage sur lies.

TERROIR : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

DÉGUSTATION : Nez intense offrant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de mangue. Rondeur en bouche particulièrement réussie ainsi que la finale ample et fruitée. À boire en apéritif ou avec des fruits de mer.

CONSERVATION : Vin à déguster rapidement.

RÉCOMPENSES : Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants de France 2023 et au Concours de Bordeaux.

CONTENANCE : 75 cl



EARL CHÂTEAU LA RAYRE

Vincent VESSELLE

200 Allée de La Rayre - F-24560 COLOMBIER

Tél. : 05 53 58 32 17 - 06 32 23 81 74

Email : vincent.vesselle@orange.fr

Web : <https://chateau-la-rayre.com>