



# BERGERAC SEC

## “GRAND VIN”

**APPELLATION** : AOC Bergerac Sec

**CUVÉE** : 2020

**CÉPAGES** : Sauvignon 60 %, Sémillon 40 %

**VINIFICATION** : Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation en barriques neuves et élevage sur lies pendant 9 mois.

**TERROIR** : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

**DÉGUSTATION** : Nez intense offrant des arômes de fruits mûrs comme le coing avec une pointe boisée. Rondeur en bouche particulièrement réussie ainsi que la finale ample et longue. A boire avec des poissons ou des viandes en sauce blanche ou foie gras.

**CONSERVATION** : Vin pouvant être gardé 3 à 5 ans

**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](mailto:vincent.vesselle@orange.fr)

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