



CÔTES DE BERGERAC

MOELLEUX

APPELLATION : AOC Côtes de Bergerac Moelleux

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGES : Sauvignon 95 %, Sémillon 5 %

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 : Jaune pâle sur nez d'agrumes et de fleurs blanches. Sa bouche est fraîche, acidulée avec une légère sucrosité marquant une petite douceur finale. A déguster à l'apéritif et même lors de repas avec des spécialités exotiques.

CONSERVATION : Vin à déguster rapidement.

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>