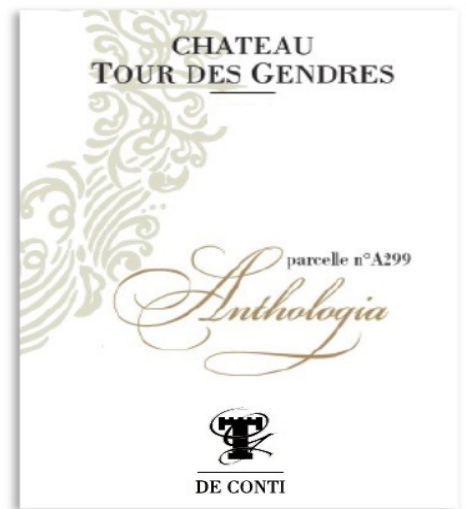


ANTHOLOGIA BLANC 2018



AOC : Bergerac Sec

Cépages : Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire (forte proportion de calcaire Aquitain)

Vinification : Égrappage total

Macération pelliculaire pendant 72 heures

Débouillage à froid

Fermentation en foudre de 27hl

Batonnage et conservation sur lies pendant 10 mois en foudre

Filtration minimale

Potentiel de garde : de 7 à 12 ans selon les conditions

Style : Arômes complexes de pomelo, agrumes. Notes fumées et minérales. La bouche est dense, sur le fruit frais, avec une matière riche, une nervosité vibrante et une finale saline d'une longueur détonante ! Production en quantités infimes