ANTHOLOGIA 2023

Appellation : AOC Bergerac Blanc Sec
Degré Alcoolique : 13% vol. alc.

Vieilles vignes de Sauvignon Blanc

Sols argilo-calcaires sur marnes de Monbazillac. Parcelle n° A299 de 1 ha exposée Sud, pente douce. Grand millésime à blanc, d'une belle concentration, apportant densité et tension.

Égrappage total.
Débourbage à froid.
Fermentation en foudre de 30hl.
Batonnage et élevage sur lies pendant 12 mois.

Le nez est tout en finesse, avec des notes d'agrumes, d'abricots confits, et une belle fraicheur. La bouche est dense, équilibrée. On retrouve le pomelo avec une belle gourmandise qui poursuit sur une belle minéralité et une très longue finale saline.
Quantité très limitée.

Idéal pour accompagner vos moments de fête (foie gras, purée truffée, chapon farci aux champignons...) et vos moments plus simples (poisson grillé, lasagnes chèvre-épinard, fromage de brebis, carpaccio de courgettes...).

Vin parfait à oublier en cave, à ouvrir après 3 ans de vieillissement idéalement, se conserve 7 à 12 ans.
Buvez-le aux alentours de 12°C.

SCEA TOUR DES GENDRES - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
123 IMPASSE DU CHAI - 24240 RIBAGNAC
(+33) 0553571242 - CONTACT@CHATEAUTOURDESGENDRES.COM