



DOMAINE DE GRANGE NEUVE



BERGERAC SEC

Commentaire de dégustation

Ce vin blanc limpide et brillant présente une couleur jaune pâle. Le nez est frais et explosif marqué par la prédominance du sauvignon. La bouche est d'une grande finesse et expressive. L'attaque nerveuse laisse place aux arômes d'agrumes et de pêche. Non boisé.

Accords mets et vin

Ce blanc sec s'accorde parfaitement avec les poissons et fruits de mer mais aussi avec les fromages à pâtes durs. Plus fruité que minéral, ce vin donne également sa pleine expression à l'apéritif.

Conseils de service

Garde : 3 ans Optimum : Le boire le plus jeune possible.

Température de service : Frais, entre 8 et 10 degrés.



CASTAING & FILS

CEPAGES

Sauvignon, Sémillon

TERROIR

Argilo-Silico-Calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

25 ans

MODE DE CONDUITE

Vigne palissée; Densité de 2850 à 5000 pieds/ha, Taille Guyot Simple, Viticulture Raisonnée, Entre rang : labour et enherbement

VINIFICATION

Vendange égrappée, macération pelliculaire, cuves inox thermo-régulées, macération pelliculaire, élevage sur lies 3 mois, filtration tangentielle.

SCEA DE GRANGE NEUVE

Grange Neuve
24240 POMPORT
Téléphone : + 33 (0)5 53 58 42 23
Télécopie : + 33 (0)5 53 61 35 50
Messagerie : fmcastang@aol.com
Site Internet : www.grangeneuve.fr