



L'ABEILLE ET LA FLEUR

AOC BERGERAC BLANC (BIO)



Les fleurs bénéficient du transport de pollen par les abeilles et en retour ces dernières profitent d'une récompense en nectar et aussi en pollen. Pour les fleurs, cette symbiose assure la pérennisation de leur espèce. Ce vin, issu de nos vignes en agriculture biologique, met à l'honneur l'abeille et le lien important qu'elle entretient avec la nature.

VIGNOBLE

Le vignoble est situé dans le Périgord Pourpre dans le Sud-Ouest de la France, tout autour de la célèbre ville de Bergerac sur des collines argilo-calcaires. L'appellation régionale Bergerac a été reconnue Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1936.

VINIFICATION

Sélection de nos meilleurs Sémillon et Sauvignon, vinifiés en cuves inox. Macération pelliculaire. Régulation thermique des fermentations.

ENCÉPAGEMENT

Sémillon et Sauvignon.

DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Ce vin dévoile au nez des notes d'agrumes, et de pêche.. En bouche on trouve de la fraîcheur, du gras, de la rondeur ainsi que des notes citronnées

Température de service entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera parfait avec des viandes blanches (poulet, canard et dinde), des fruits de mer (crevettes, crabe et langoustine), des fromages doux ou crémeux (Brie, Mascarpone), des plats aux champignons.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.