



L'OIE DU PERIGORD

IGP PERIGORD MOELLEUX

Les vignerons coopérateurs du Périgord ont imaginé L'Oie du Périgord comme un hymne au Périgord, un terroir de convivialité, gastronomie et de douceur de vivre.



VIGNOBLE

Nos vignerons ont élaboré ce vin blanc tendre légèrement moelleux sur le terroir de Sigoulès, plateaux argilo calcaires du sud de l'appellation Bergerac.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, fermentations basses températures thermorégulée. Arrêt de la fermentation par mutage pour garder la quantité de sucre souhaitée. Les vins sont ensuite élevés en cuves Inox.

ENCEPAGEMENT

Muscadelle, Sémillon, Sauvignon

DEGUSTATION

Couleur jaune très clair

Nez très expressif sur l'ananas et l'abricot

Bouche une attaque souple et fraîche avec un retour ananas en finale, de la longueur

Servir à 8°C.

ACCORDS GOURMANDS



Verrine saumon
avocat



Apéritif dinatoire



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.