



# 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 souhaité es 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.

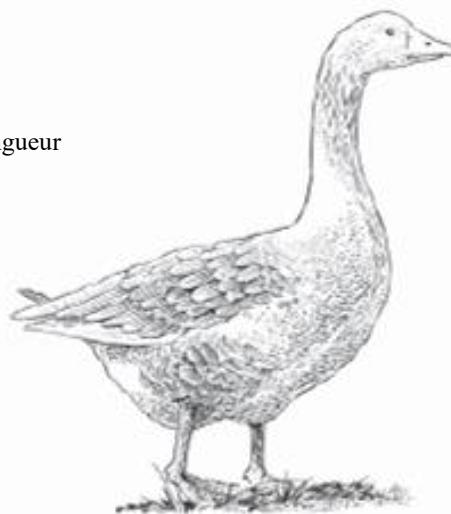
### ACCORDS GOURMANDS



Verrine saumon  
avocat



Apéritif dinatoire



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



Bâtiment UNIDOR, Les Séguinots, 24100 Saint-Laurent-des-Vignes  
05 53 57 63 61  
SIRET 50416357700019 - TVA FR07504163577



SCAN ME