



## Le Cerf Noir

### IGP PERIGORD MOELLEUX



*Ce vin met en lumière « le Cerf Noir » de la Grotte de Lascaux, découverte en 1940 et inscrite à l'Unesco en 1979. C'est la « Chapelle Sixtine de la préhistoire » et nous sommes fiers de cet héritage de notre région du Périgord. Le Cerf, cet animal noble, fait partie du bestiaire de la grotte et a été peint il y a 18.000 ans. Les bois rejetés vers l'arrière semblent indiquer que l'animal brame au loin dans les forêts du Périgord.*

#### VIGNOBLE

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

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique, régulation thermique des fermentations.  
Les vins sont ensuite élevés en cuves Inox.

#### ENCEPAGEMENT

Issu de Muscadelle, Sémillon, et 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.

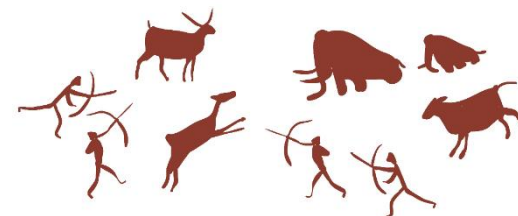
#### ACCORDS GOURMANDS



Apéritif dinatoire



Salade poire  
roquefort



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

