



# AOC BERGERAC SEC

## CHÂTEAU LES PEYROULETS BIO



### VIGNOBLE

Sur les côteaux de la Bastide d'Eymet, les 16 hectares de vigne du GAEC de la Gillette (Famille Combaud) produisent du raisin 100% Bio depuis 2013. Le vignoble s'étend sur des terroirs argilo-calcaires dans le Sud de Bergerac. Les vendanges sont réalisées traditionnellement.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire régulation thermique des fermentations.  
Les vins sont ensuite élevés en cuves Inox sur lies fines.

### ENCÉPAGEMENT

Encépagement de Sémillon et de Sauvignon.

### DÉGUSTATION

Robe jaune claire.  
Nez fruité avec des notes de fruits exotiques.  
Bouche fruitée aux arômes d'agrumes. Finale légèrement citron vert.

Servir à 8-10°C.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster dès l'apéritif, partenaire idéal des poissons, des fruits de mer, des coquillages et des sushis.

