

Château La Brie - Bergerac Sec Blanc - 2020

Vignoble

- Sol : agro-limoneux
- Âge moyen : 20 ans

Viticulture

- Protection phytosanitaire :
Conversion Bio

Vendanges

- Type de récolte : Mécanique

Vinification

- Vinification : Basse température
- Élevage : 3 mois sur lies fines
- Assemblage : 80% sauvignon blanc,
20% sauvignon gris

Dégustation

- Oeil : Robe jaune clair et limpide
- Nez : Nez franc et fruité, on retrouve
des notes de fruits exotiques ainsi
que d'agrumes
- Bouche : Bouche élégante et
équilibrée, expression aromatique de
fruit à chaires blanches et de fruits
de la passion.
- Durée de garde : 2 à 3 ans

Gastronomie

- Température : 10 °C

Produit par : Domaine De La Brie

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Du Périgord