



Le Côtes de Bergerac



Disponible aussi en Oé mini



Dessert aux fruits



François et ses employés à Thénac

AOP Côtes de Bergerac

Le domaine de 24 hectares acquis en 1999 est situé à Thénac au sud de la Dordogne, le terroir argilo-calcaire favorise la bonne maturation des raisins. François, vigneron Oé, travaille le vignoble depuis 2011 en lutte naturelle sans pesticides sur la base de plantes compagnes. La luzerne et trèfles sont implantés en inter-rang pour amender la vigne en azote naturel, en humus lors de la fauche et aide à la gestion intelligente de l'eau.



Sec
Minéral



Doux
Fruité

LA DÉGUSTATION

🍇 Cépage

Sauvignon Gris,
Sémillon, Muscadelle

👄 Palais

Bouche fraîche, notes de miel, tilleul, pêche, tout en finesse.

👃 Nez

Abricot, fleurs blanches et chèvrefeuille

🌸 Millésime

2021

💧 Degré d'alcool

12%

🕒 Service

Servir à 10°C

🍷 Accords mets/vin

Apéritif, desserts au chocolat, tartes aux fruits

🕒 Conseil

À déguster dans les 10 ans