AG.vins

contactpro@agvins.fr
05 56 500 800
agvins.fr

4 rue roger Touton
33300 Bordeaux
9h - 12h30
14h - 18h

Charmes de Champeyroux

Type de vin
Blanc doux

Appellation & Région viticole
Côtes de Bergerac Blanc | Sud-Ouest

Cépages
Sémillon (80%), Muscadelle (20%)

Producteur
Marque AG Vins

Commentaire
Les Côtes de Bergerac moelleux sont des blancs possédant une faible concentration en sucre. Les graines sont récoltées mures et légèrement dorées, sans surmaturation, il ne faut pas de pourriture noble pour ce type de vin. Les vendanges se pratiquent en un seul passage au cours duquel les baies saines et légèrement concentrées sont récoltes. Après le pressurage, le jus est débourbé pour conserver un mout toute sa finesse. La vinification est soignée avec la maîtrise de la température pendant la fermentation alcoolique, environ 18°. Ce qui permet de conserver au maximum les arômes de fruits. Ils s'apprécient dans leur pleine jeunesse mais prennent en vieillissant une ampleur remarquable.

Dégustation
Vin brillant, belle robe jaune paille au reflet vert d'eau. Arômes floraux qui se mêlent aux fruits. Bouche bien équilibré, retour sur arômes de pêche, pointe de kiwi, belle longueur. Il se déguste à l'apéritif, sur les poissons en sauce, sur les salades et sur certains fromages comme le Bleu des Causses, ou des pâtisseries légères.

Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6