



# CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

## Conti-ne Périgourdine 2014

<b>Appellation</b>	AOC Bergerac Sec
<b>Assemblage</b>	100% Muscadelle Petits Grains
<b>Terroir</b>	Issu d'une parcelle d'un hectare, Le Jeanneton, ce vin est issu d'une sélection massale de muscadelle à petits grains. Sol argilo-limoneux.
<b>Conditions climatiques</b>	
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle Égrappage total Macération pelliculaire pendant 72 heures Débouillage par décantation naturelle (sans enzymes) Fermentation en foudres de 30HL (Stockinger). Levures naturelles. Elevage sur lies sans batonnage pendant 11 mois. Filtration minimale
<b>Dégustation</b>	Le nez se distingue par une grande fraîcheur avec des notes d'écorce de mandarine, minérale, mentholée, de bois frais. La bouche est suave, avec une belle sucrosité, accompagnée de notes gourmandes d'agrumes et d'abricot.
<b>Accompagnement</b>	Ce vin peut s'apprécier seul, en apéritif, et accompagne particulièrement bien les plats exotiques.

