

BIOVIDIS

Le spécialiste du Vin bio AOC Côtes de Bergerac Moëlleux
Fée de la Nature



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Superficie : 8 ha

Age des vignes : en moyenne 40 ans

Encépagement : 85 % Sémillon, 15 % Sauvignon Blanc.

Terroir :

Ce vin provient de vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaire exposés Sud, Sud-Ouest.

Vinification :

La récolte est mécanique. Fermentation pelliculaire de 24h. La fermentation s'effectue à basse température. Elevage sur lie fine.

Dégustation :

L'œil: Limpide avec des reflets dorés pâle

Le nez: Ananas et notes de fruits blanc comme la pêche ou la poire.

La bouche: Attaque franche, suivie par le fruit et la douceur. Le caractère d'un très bon vin blanc frais et fruité.

Température de dégustation et Alliance :

Servir à 10°C

Suggestion culinaire : Servir en apéritif, sur un poisson en sauce ou sur un dessert.

Conservation :

Ce vin peut se garder 4 à 5 ans, mais pour profiter pleinement de ses arômes, il est préférable de le boire dans les deux ans à venir.

