



# CHÂTEAU MONTDOYEN

GRANDS VINS DE BERGERAC ET DE MONBAZILLAC



## **BERGERAC SEC**

CUVÉE "UN POINT, C'EST TOUT !"

MILLÉSIME 2022

CEPAGES : 55 % Sauvignon Blanc, 30 % Sauvignon Gris, 15% Sémillon

TAILLE : Guyot Poussard, respectant les flux de sève dans le cep.

EXPOSITION : Est-Ouest

SOL : Argilo-calcaire composé de veines remarquables d'argiles bleues et blanches

RENDEMENT : 48 hl/ha

VINIFICATION : Récolte à maturité aromatique. Macération pelliculaire pour le Sauvignon Blanc avec élevage sur lies fines en cuve inox.

SPECIFICITES : Le nez se devait d'être à la hauteur de la robe d'un beau jaune pâle aux reflets or jaune dont est dotée cette cuvée : d'une expression aromatique à la fois subtile, le nez marie avec élégance des notes de zestes d'agrumes, de litchi et de groseilles à maquereau.

La bouche n'est pas en reste: profonde, ample, d'une douceur que contrebalance avec finesse une belle fraîcheur, elle réplique au nez par des touches discrètes de rose ancienne que sous-tendent des effluves de citron jaune et de litchi.

Voilà un joli vin bien équilibré, dont la rondeur rivalise avec une fraîcheur qui n'en finit pas pour doter la bouche d'une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS : Idéal pour accompagner apéritifs, fruits de mer, crustacés, poissons, charcuteries, viandes blanches et fromages de chèvre...

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : entre 10° et 12° C.

Vignobles Jean-Paul HEMBISE  
Lieu-dit "Le Puch"  
24240 Monbazillac  
05 53 58 85 85

[contact@chateau-montdoyen.com](mailto:contact@chateau-montdoyen.com)  
[www.chateau-montdoyen.com](http://www.chateau-montdoyen.com)  
<https://www.facebook.com/chateaumontdoyen/>