



## 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 grappes sont récoltées mûres 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 récoltées. 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