



Liquoreux

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux Liquoreux



Vignoble :

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux Liquoreux

Cépage : Sémillon et sauvignon gris - Vignes de 80 ans d'âge en moyenne

Densité de plantation 5000 pieds/hectare - Sol : Argilo limoneux à 100 mètres d'altitude

Vendanges manuelles - 15 Hectolitres/Hectare - Cuvée confidentielle (1200 bouteilles)



Vinification :

Raisins botrytisés - Fermentation alcoolique à température constante de 17° degrés

Élevage d'un an en barriques françaises



Dégustation :

Visuel : Jaune or

Nez : Abricots confits , coing et pâte de fruits

Bouche : Gras, équilibré, frais



Suggestion :

Accords mets et vin : Classique foie gras ou Mousse au Chocolat

Servir aux alentours de 11 degrés

Conservation: 15 ans



Anecdote :

Une fois, le botrytis sur la pellicule du sémillon nous trouvons une équipe d'amis, voisins et la famille pour récolter ces baies. Comme au bon vieux temps avec le casse croûte vin rouge à 10 h, et le traditionnel repas des vendangeurs qui clôture cette journée de bons vivants.

Ambiance festive garantie....