

les traditions

BERGERAC SEC

Cépages : 70 % Sauvignon, 10 % Sauvignon gris, 20 % Sémillon.
Note de dégustation : Nez très aromatique où dominent les agrumes et les fruits exotiques. La bouche est équilibrée, beaucoup de fraîcheur et de longueur.
 Accompagne aussi bien les fruits de mer, les poissons ou les plats en croûte.

BERGERAC ROSE

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20 % Malbec.
Note de dégustation : Vin plaisir où les fruits rouges frais (framboise, fraise) dominent au nez. La bouche est soyeuse et fruitée, bel équilibre.
 Idéal pour les grillades, barbecue, en apéritif ou sur des salades.

BERGERAC ROUGE :

Cépages : 60 % Merlot, 40 % Malbec.
Note de dégustation : Vin pur et authentique, une belle robe rouge profonde avec des reflets rubis. Nez très expressif alliant les fruits rouges mûrs et les épices avec une bouche très soyeuse sur des tanins embossés. Partenaire de la cuisine du Sud-Ouest, il peut accompagner un cassoulet, un coq au vin ou des fromages affinés.

IGP PERIGORD :

Cépages : 100 % Sauvignon gris.
Note de dégustation : C'est un moelleux est gourmand par excellence, bien équilibré, nous retrouvons des notes citrines et de litchi.
 Très aromatique et rafraîchissant, il s'apprécie en toutes circonstances.



les prestiges



CUVEE 3G

Petit cru d'ail pour nos 3 Gargons, cette cuvée est un assemblage de Sauvignon, Sauvignon gris, Muscadelle et Sémillon.
 Ramené légèrement surmaturé, ce vin blanc sec a fermenté et vieilli en barrique de chêne français pendant 9 mois. Le nez est complexe avec des notes grillées d'amande et de noisette sur une bouche soyeuse et harmonieuse.
 Elle peut accompagner les poissons en sauce ou les viandes blanches.

CUVEE JULIE JOLIE

Issue d'une sélection parcelaire rigoureuse de Merlot et de Cabernet franc et un vieillissement en barrique de 16 mois, cette cuvée en rouge haut de gamme envoi de subtils effluves de cerise et de cerise sur une bouche croquante au bout fondue. On l'apprécie sur des gibiers, des repas de fêtes.

SAUSSIGNAC

Issu de raisins botrytisés (pourriture noble) de Muscadelle et de Sauvignon gris. Les baies sont cueillies à la main et traitées uniquement à la main, par très successifs.
 Le liquisse d'exception se caractérise par une bouche ample et riche, mais surtout par un équilibre remarquable entre le sucre et l'acidité. Les fruits exotiques dominent mais nous retrouvons également des notes de cèdre et de fleur d'acacia. On peut l'apprécier en apéritif, sur du foie gras, des fromages bleus et des desserts chocolatés.

les natures

TAP LES BULLES

Prélevant Naturel composé de chenin et de Sauvignon.
 Le nez est très expressif et les bulles sont fines, un partenaire de bons moments à partager en famille ou entre amis...

TAP L'ORANGE

Vin blanc de macération communément appelé vin orange, à dominante Pinot gris, il est ramassé manuellement en cagette, sans intrant, ni de sulfate ajouté.

Ce vin atypique est un petit cru d'ail à mon épouse d'origine alsacienne.

Riches en polyphénols, il peut s'apprécier en apéritif ou sur des plats épicés.

A boire frais, 10-12 degrés.



NATURELLEMENT 68

Ce vin, par excellence nature, n'a eu que la main de l'homme, sans intrant, ni sulfate ajouté.

Ce nectar s'exprime tout en finesse et délicatesse avec des tanins soyeux sur des effluves authentiques du merlot et du cabernet sauvignon, un vin rebelle...

68 car une partie des vignes qui ont produit ce vin a été plantée en 1968, c'est aussi l'année de naissance du vigneron et le département de la vigneronne : 68.