



BIO

ANTHOLOGIA

Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres

APPELATION

Bergerac AOP

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Sauvignon

VENDANGES

Manuelles par tri.

Les grains passerillés sont vendangés un à un.

Les raisins verts ou botrytisés sont écartés.

Rendement petit (20 hl/ ha)

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Egrappage total.

Macération pelliculaire pendant 72h.

Fermentation en foudre.

Batonnage.

12 mois en foudres de 27 hl.

Sucre résiduel : 0,8 g/l

Soufre : 100 mg/l

Acidité totale : 3,6 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Or pale dans sa jeunesse, il gagne en profondeur et on bronze avec l'âge.

Un nez de Pomelos, agrumes, notes fumées et minérales.

Une bouche dense, sur le fruit frais avec une matière riche, une belle nervosité et une finale longue saline.

CONSEILS

Saint-Jacques et truffe rapée, plateau de fromages, etc…

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr