



BIO

# CUVÉE DES CONTI

## Domaine Albert de Conti

Guillaume et Paul de Conti & Yann Lecoindre

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-albert-de-conti](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-albert-de-conti)

### APPELLATION

Bergerac AOP

### COULEUR

Blanc

### CÉPAGES

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

### VENDANGES

Manuelles / Tri sur raisins très mûrs

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total.

Macération pelliculaire pendant 72 heures.

Débourbage à froid (7°C).

Fermentation en cuves inox thermorégulées (entre 18 et 20°C).

Batonnage et macro-oxygénation des lies.

Elevage sur lies en cuve inox pendant 6 mois minimum.

**Sucre résiduel** : 1,3 g/l

**Soufre** : 80 mg/l

**Acidité totale** : 3,10 g/l

### CARACTÉRISTIQUES

Jaune vif.

Un nez exubérant, fruit à noyaux (pêche de vigne, poire, etc).

Belle amplitude soulignée par un zeste d'acidité.

### CONSEILS

Apéritif, fromage, poissons en tous genres, viande blanche, etc&#8230;

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

au 05 59 16 18 23 - [bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)