



BIO

LE VIF

Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

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

APPELATION

IGP Périgord

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

100% Savagnin

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total

Pressurage direct

Débourbage à froid

Fermentation en cuves inox thermorégulées

(entre 18 et 20°C)

Élevage sur lies entre 6 et 10 mois en barriques

Pas de soufre ajouté

CARACTÉRISTIQUES

Ce vin présente une palette aromatique complexe avec des notes beurrées et miel-noisette, soutenue par des agrumes et une trame épicée type curry. La bouche est explosive et pure à la fois, avec une attaque franche et droite, soutenue par une acidité persistante qui lui confère une tension et un éclat dignes des grands vins du Jura.

CONSEILS

A déguster en apéritif, avec une volaille aux morilles, ou bien avec des fromages à pâte dure type Comté