



# TRADITION BLANC



**CÉPAGES** 85% Sauvignon Blanc & 15% Sémillon

**APPELLATION** AOP Bergerac Sec

**ÉLEVAGE** 15% en barriques pendant 4 mois

**POTENTIAL DE GARDE** 2/3 ans

---

## VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et se déroulent tôt le matin pour éviter l'oxydation. Les raisins sont refroidis puis macérés pendant 3 heures. Le jus est fermenté à froid puis laissé sur lies pour intensifier les saveurs et la richesse au palais. 15% est élevé en vieilles barriques pendant 4 mois afin d'obtenir légèrement plus de complexité.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle, arômes d'agrumes. Bon équilibre sur le fruit et la fraîcheur. Idéal à l'apéritif, avec des crustacés ou avec des poissons crus. À servir frais.