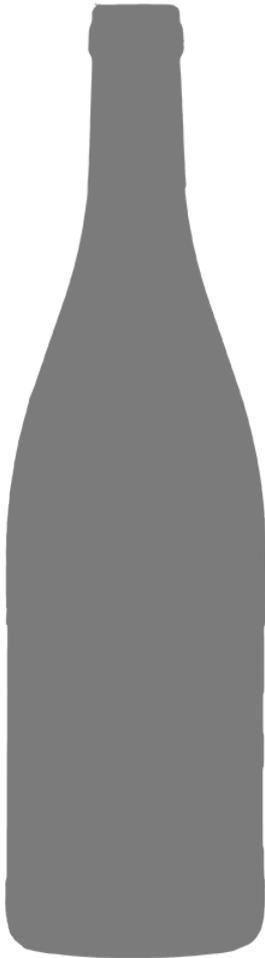


# JULIEN AUROUX

## BLANC MOELLEUX CÔTES DE BERGERAC

Bergerac , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Julien Auroux
<b>Millésime</b>	2017
<b>Appellation</b>	Côte de Bergerac Blanc
<b>Sols</b>	Argilo-calcaire
<b>Altitude Des Vignes</b>	170 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Est-Ouest
<b>Cépages</b>	50% Sémillon 50% Sauvignon
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Palissage</b>	Guyot mixte poussard
<b>Pi/Hect</b>	5 000 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	30 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Mécanique
<b>Vinification</b>	Pressurage directe, fermentation à 18-20°C élevage sur lies
<b>Levures</b>	Sélectionnées
<b>Élevage</b>	6 mois en cuve
<b>Alcool</b>	12% alc./vol.
<b>Sulfites</b>	100 mg/l
<b>Sucre</b>	35 g/l
<b>Acidité</b>	3.24 g/l
<b>Couleur</b>	Jaune Clair
<b>Dégustation</b>	Nez très expressif. En bouche, les arômes de mangue côtoient les arômes de fruits de la passion. Bien équilibré, onctueux et possède une belle tonicité.
<b>Température De Service</b>	8-10°C