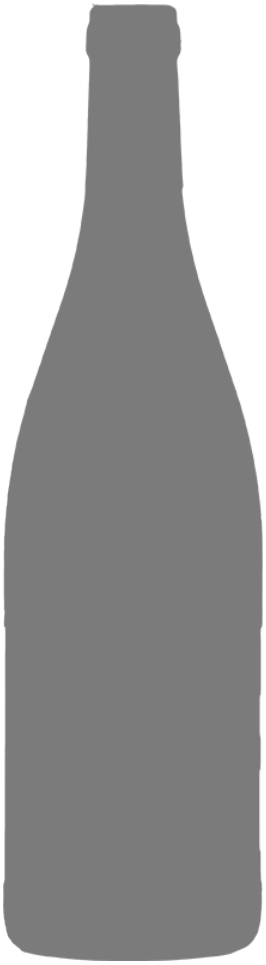
JULIEN AUROUX

BLANC MOELLEUX CÔTES DE BERGERAC

Bergerac , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Julien Auroux
Millésime	2017
Appellation	Côte de Bergerac Blanc
Sols	Argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	170 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Est-Ouest
Cépages	50% Sémillon 50% Sauvignon
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot mixte poussard
Pi/Hect	5 000 pi/ha
Hl/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Mécanique
Vinification	Pressurage directe, fermentation à 18-20°C élévage sur lies
Levures	Sélectionnées
Élevage	6 mois en cuve
Alcool	12% alc./vol.
Sulfites	100 mg/l
Sucre	35 g/l
Acidité	3.24 g/l
Couleur	Jaune Clair
Dégustation	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.
Température De Service	8-10°C

BOIRES