

La Frangine

Vin tendre
du
Périgord



Cépages : Ugni Blanc , Muscadelle , Sauvignon Gris

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans. Vignoble mené en lutte raisonnée « Terra Vitis » et reconnu Haute Valeur Environnementale III (HVE3).

Vinification : Récolte à maturité, pressurage direct, stabulation à froid des jus 48h puis fermentation à basse température. Elevage en cuve et mise en bouteille rapide pour conserver les arômes de fruits. 30 grammes de sucres résiduels.

Gastronomie : Apéritifs, foie gras, fromages à pâte persillée, desserts.

Garde : à boire dès maintenant sur sa jeunesse. Servir frais entre 6° et 8°C.

Distinction et Description : "Couleur dorée. Nez fruité et charmeur. Vin sur la douceur et bien acidulé pour un équilibre léger et digeste. Vin convivial et léger à partager."

Médaille d'Or au concours de BERGERAC

