



La Frangine

IGP Vin Tendre du Périgord



Cépages : Ugni Blanc, Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans. Vignoble certifié bio et Haute Valeur Environnementale III (HVE3).

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

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

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

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.

Distinctions :

2023 : Médaille d'OR au concours de Bergerac

2024 : Médaille d'OR au concours de Bergerac

