



- CUVEE :** CHATEAU LA RAYRE « PREMIER VIN »
- APPELLATION :** AOC BERGERAC SEC
- CEPAGES :** Sauvignon 60%, Sémillon 40%
- VINIFICATION :** Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation en barriques neuves et élevage sur lies pendant 9 mois.
- TERROIR :** Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.
- DEGUSTATION / CONSERVATION :**
Nez intense offrant des arômes de fruits mûrs comme le coing avec une pointe boisée. Rondeur en bouche particulièrement réussie ainsi que la finale ample et longue.
A boire avec des poissons ou des viandes en sauce blanche ou foie gras.
Vin pouvant être gardé 3 à 5 ans.

