

Bergerac Sec



- **Le vigneron :** Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne :**btles
- **Degré Alcoolique :** 13.1%/vol
- **Disponible en :** 75cl

- **Cépage(s) :** Semillon, 10% Sauvignon 90%
- **Type de Sol:** boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement:** hl/ha
- **Age des vignes :** ans
- **Vendange :**

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Macération pelliculaire
Fermentation à basse température

Elevage:
Élevage sur lies fines

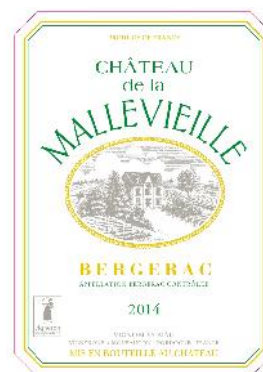


«*Couleur : jaune clair aux reflets verts.
Nez : arômes floraux du sauvignon (buis)
Bouche : marquée par des notes d'agrumes en privilégiant la fraîcheur et la vivacité. »*



Tenue et conservation
Peut se garder 2 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 8-10° C
Accompagne Crustacés, fruits de mer, poissons, fromage de chèvre.



Récompenses :

- Millésimé 2014 : Médaille d'Argent au Concours General Agricole Paris 2015.
- Millésime 2013 : Médaille d'Argent au Concours General Agricole Paris 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«*Un équilibre parfait, une générosité digne des plus grands vins blancs secs. Les Bergerac sont nerveux, bouquetés à souhait.*»

Bergerac Sec



- **The winegrower :** Philippe Biau
- **Annual production :** XXXX btles
- **% Alc. :** 13.1% /vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** Semillon, 10% Sauvignon 90%
- **Type of soil :** boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield:** XXX hl/ha
- **Age of the vine:** XXX years
- **Harvest :** XXX

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
maceration
Low temperature fermentation

Maturing:
Maturing on lees



« *Color: light yellow with green highlights.
Nose: floral aromas of Sauvignon (boxwood)
Palate: marked by citrus notes favoring freshness and vivacity..* »

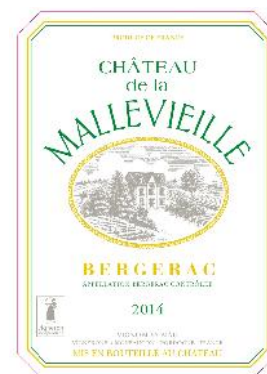
Aging potential :
Can be laid down for 2 years



Culinary agreements:
To serve at 8-10° C
Good match with s Shellfish, seafood, fish, goat cheese.

AWARDS :

- vintage 2014 : silver medal Concours General Agricole Paris 2015.
- vintage 2013 silver medal Concours General Agricole Paris 2014



Winemaker comments :

« *Domaine NCGRI is one of the rare domaines who have kept some Lauzet and Camaralet grape varieties. Their aromas and flavours allow the balance and the vivacity of the Gros Manseng and bring a touch of complexity. It is a wine for pleasure.* »

Bergerac Sec



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 13.1%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Semillon, 10% Sauvignon 90%
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** :

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Macération pelliculaire
Fermentation à basse température

Elevage:
Élevage sur lies fines



«*Couleur : jaune clair aux reflets verts.
Nez : arômes floraux du sauvignon (buis)
Bouche : marquée par des notes d'agrumes en privilégiant la fraîcheur et la vivacité.* »



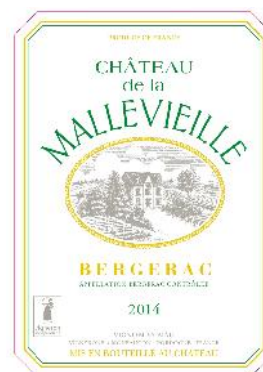
Tenue et conservation
Peut se garder 2 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 8-10° C
Accompagne Crustacés, fruits de mer, poissons, fromage de chèvre.



Récompenses :

- Millésimé 2014 : Médaille d'Argent au Concours General Agricole Paris 2015.
- Millésime 2013 : Médaille d'Argent au Concours General Agricole Paris 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«*Un équilibre parfait, une générosité digne des plus grands vins blancs secs. Les Bergerac sont nerveux, bouquetés à soubait.*»

Bergerac Sec



- **The winegrower :** Philippe Biau
- **Annual production :** XXXX btles
- **% Alc. :** 13.1% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Semillon, 10% Sauvignon 90%
- **Type of soil :** boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield:** XXX hl/ha
- **Age of the vine:** XXX years
- **Harvest :** XXX

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
maceration
Low temperature fermentation

Maturing:
Maturing on lees



« *Color: light yellow with green highlights.
Nose: floral aromas of Sauvignon (boxwood)
Palate: marked by citrus notes favoring freshness and vivacity..* »

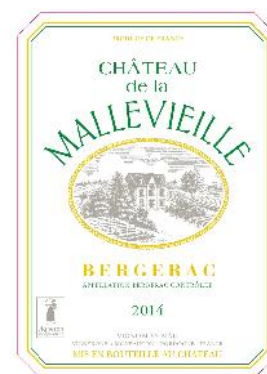
Aging potential :
Can be laid down for 2 years



Culinary agreements:
To serve at 8-10° C
Good match with s Shellfish, seafood, fish, goat cheese.

AWARDS :

- vintage 2014 : silver medal Concours General Agricole Paris 2015.
- vintage 2013 silver medal Concours General Agricole Paris 2014



Winemaker comments :
« *A perfect balance, generosity of the greatest dry white wines. Bergerac are nervous.* »