

# AOP BERGERAC

## Château les Donats

### Blanc doux



**Cépages** : Sémillon & Sauvignon blanc

**Sol** : Limon Argilo-Sableux

**Vinification** : Les raisins légèrement en sur maturation subissent un long cycle de pressurage à basse pressions avec un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique est induite par levurage. Elle se déroule dans des cuves en inox avec thermorégulation. Le vin ne subit aucun ajout de sucre et est élevé environ 8 mois en cuve.

#### **Dégustation** :

Une expression intense et complexe en nez avec un palette d'arômes de fruits blancs et des notes grillées. La bouche est dense et soyeuse. L'acidité offre un agréable support de sucre résiduel.

#### **Conseils pour la dégustation** :

A déguster frais (10 à 12°C)

C'est un vin que l'on pourra déguster en apéritif ou sur des desserts.