



AOP BERGERAC

CHATEAU LES DONATS

Blanc Sec



Cépages : Sémillon 75%, sauvignon blanc 15%, Muscadelle 10%

Sol : Argilo calcaire

Vinification : culture raisonnée.

Dégustation :

Ce vin se caractérise par sa souplesse et sa fraîcheur. Un nez qui est associé à des nuances de fruits blancs et exotiques. En bouche c'est la fraîcheur qui domine le palet avec les mêmes arômes qu'au nez.