

BERGERAC SEC **Marion Fée de la Nature**

Production : 30 000 Bouteilles
Rendement : 55 Hl/ha
Cépages : 50 % Sauvignon, 5 % Muscadelle, 45 % Sémillon
Densité de plantation : 5000 pieds/Ha

Terrain : Les Cépages blancs de 25 ans d'âge moyen, sont plantés sur les côteaux argilo-calcaires exposés Sud - Sud-Ouest, qui confèrent leur typicité aux blancs secs, et résistent bien à la sécheresse.

Culture le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert.

Vinification :

- Récolte mécanique
- macération pelliculaire de 20 à 30 heures, puis débourbage
- fermentation à basse température entre 15 et 20°C
- élevage sur lie fine avec batonage
- avant conditionnement, collage à la bentonite et filtration sur terre

Analyse :

Sec 2020

- SO₂ : 72 mg/l
- Alcool : 12 % Vol
- glucose fructose : 0.50g/l
- acidité totale : 3.05g/l

Dégustation :

Aspect Vin limpide, brillant, de couleur jaune avec de légers reflets verts

Nez Buis, fruits de la passion et agrume, nez expressif

Bouche Attaque franche avec une bonne montée du fruit. Equilibre remarquable et finale persistante

Appréciation Belle mise en valeur des raisins, beaucoup de fraîcheur.

Harmonie Mets/Vin : Servir frais entre 8 et 10°, c'est un vin facile à marier : s'accorde avec les poissons, qu'ils soient simplement grillés, ou servis en sauce, des langoustines, un tourteau, les terrines de poissons ou de légumes.

Garde : à consommer dans les 24 mois, afin d'apprécier pleinement tous ses arômes.

Palmarès

Médaille d'Or	Berg. Sec 1986
Médaille d'Or à Paris	Berg. Sec 1987
** <i>Guide Hachette</i>	Berg. Sec 1992
* <i>Guide Hachette</i>	Berg. Sec 1997
Médaille d'or à Paris	Berg. Sec 1998
Médaille de bronze à Millésime Bio 2009	Berg. Sec 2008
Médaille d'Or à Paris	Berg. Sec 2016
Médaille d'Or à Millésime Bio 2017	Berg. Sec 2016
Médaille d'Or à Millésime Bio 2018	Berg. Sec 2017
Médaille d'Or à Millésime Bio 2019	Berg. Sec 2018
Médaille d'argent à Millésime Bio 2020	Berg. Sec 2019