

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cuvée des Conti

Bergerac AOC,
Château Tour des Gendres



Cépages: 10% Muscadelle, 50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc.

Garde: 2022.

Millésime: 2018.

Région: France - Sud-Ouest.

Appellation: Bergerac AOC.

Domaine: Château Tour des Gendres.

Robe: jaune paille.

Nez: très intense avec des arômes de nectarines, de coing, de chèvrefeuille, de citron d'Amalfi.

Bouche: attaque souple, avec du gras bien équilibré par une acidité avenante, finale crémeuse sur les agrumes.

Conclusion: un Bergerac sec élégant et gourmand, issu de raisins partiellement passerillés.

Service: servir à 8°C. Fruits de mer, saumon poché, gratin d'asperges.

Teneur en alcool: 14%

Contenu et emballage: 75 cl, Carton de 6 bouteilles.

Réf.: 92642 75 2018 **Prix membres:** 11.90

Prix catalogue: 13.20