DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Cuvée des Conti

Bergerac AOC
Domaine Albert de Conti

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Bergerac AOC.

Domaine : Domaine Albert de Conti.

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

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : jaune paille.

Nez : très intense avec des arômes de nectarine, 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.

Vignerons avant-gardistes et engagés, Luc et Martine de Conti produisent sur leurs terroirs argilo-calcaires des vins de haute qualité qui ont largement contribué à la réputation de l'appellation.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92642 75 2023

Prix spécial membre : 11.90 **-15%**

Prix catalogue : 14.00