

CUVÉE DES CONTI

FRANCE, SUD-OUEST, 2018

APPELLATION : BERGERAC SEC
CÉPAGE : 50% SÉMILLON, 40% SAUVIGNON BLANC, 10% MUSCADELLE

DOMAINE

Les vins du Château Tour des Gendres possèdent le charme sauvage de terroirs singuliers, fruits d'une arithmétique hédoniste familiale (lien sur l'instinct de famille en page Origines) : nous avons conjugué tous nos talents afin que nos vins, notre appellation et notre région inspirent dynamisme et prospérité. Produits en agriculture biologique, nos Bergerac blancs de Sémillon, Sauvignon et Muscadelle et nos Bergerac rouges, de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec sont vinifiés dans un style favorisant le fruit, l'équilibre, la puissance et la fraîcheur. Prolongez le plaisir de la dégustation en découvrant dans ce site, notre domaine, notre terroir et nos convictions.

TERROIR

Le terroir est argilo-calcaire et le vignoble repose sur la roche mère générant une grosse quantité de calcaire dans le sol, donnant ainsi des vins généreux en minéralité. Au-dessus de la roche se trouve une couche d'argile, qui nourrit le vin en puissance et en complexité.

VINIFICATION

Égrappage total. Macération pelliculaire pendant 48 heures. Fermentation en cuves inox. Élevage sur lies pendant 8 à 11 mois avec bâtonnage et micro-oxygénation.

CARACTÉRISTIQUES

La "Cuvée des Conti" est l'expression même du Sémillon récolté très mûr et partiellement passerillé. Il offre une superbe complexité aromatique et une bouche alliant la rondeur et la vivacité. Des arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité et d'équilibre.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster sur des fruits de mer ou poissons grillés.

MENTIONS ET MÉDAILLES

"Sa constance, millésime après millésime, en fait une quille incontournable à la SAQ.", mill. 2016 - Le Lapeyrie 2019 "Quel petit bijou, et ce, depuis de nombreux millésimes! (...) Il ne m'a jamais paru aussi invitant à l'olfactif et aussi accompli et vivant au gustatif. Arômes de craie à tableau, d'abricot bien mûr, de fleurs blanches. L'attaque en bouche est toujours aussi gracieuse, huileuse et ronde. Il y a du volume, de la texture, du gras, de l'acidité et de la tension dans ce blanc. Bien sec, salivant et excitant au possible." mill. 2015 - Guide Lapeyrie 2018



PRIX DÉTAIL : 17.05 \$ | PRIX LICENCIÉ : 16.02 \$ | CCNP : 858324 | VIN BLANC - 750 ML - 13.5 % D'ALCOOL



SPÉCIALITÉ APP. CONTINU



0 3 7 6 0 0 9 0 2 8 4 2 1 2

AUTHENTIC
V I N S E T S P I R I T U E U X

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca