

Hirsute blanc - Les Equilibristes

AOP Bergerac 2022

Culture

Biologique et
biodynamique

Cépages

70% Sémillon, 20%
Sauvignon, 10%
Chenin

Service

10°

Alcool

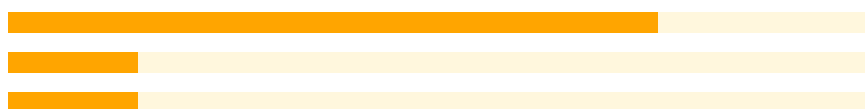
13%



Ca va te faire hérissier les poils !

Éveillés

Acidité
Onctuosité
Intensité



Minéral

Nature

Souple

Fruité

Service

L'accord parfait

Un burger de poissons panés.

Le contre-pied facile

Une blanquette de veau avec des asperges
blanches.

Apogée Garde

2023 2026

Dégustation



Oeil

Robe jaune or concentré.



Nez

Parfait mixte entre les fruits à chair
blanche et les agrumes.



Bouche

De la matière sur des notes mielleuse
contrebalancées par une acidité des
agrumes qui apporte la fraîcheur.

Château de Combrillac

Le vignoble de Combrillac est perché sur une colline qui domine la vallée de la Dordogne, aux portes de la ville de Bergerac, en plein cœur du Périgord Pourpre. Le domaine pratique une agriculture biologique et biodynamique. 12ha de vignes avec 6ha de cépages rouges et 6ha de cépages blancs. Une ceinture d'arbres entoure l'ensemble de la propriété, dans laquelle s'insèrent également des prairies naturelles et des bois.

Pays

France

Région

Sud Ouest

Appellation

AOP Bergerac



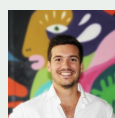
Les alibis d'ouverture

- Mon ami est barbu
- Soirée sushis devant un bon film
- Je suis seul à la maison ce soir!

L'avis de l'expert

Vineaste

Une des pépites du label "Les Equilibristes", façonneurs de vins 2.0! Un très bel équilibre sur ce multi cépages composé de Sémillon, de Sauvignon et un petit peu de Chenin! Un vin qui procure de la gourmandise parfaitement combinée à la fraîcheur.



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Partagez-le
en ligne !

