



Bergerac blanc sec Château les Miaudoux BIO

Région	Sud-Ouest
Appellation	Bergerac sec
Producteur	Château les Miaudoux
Contenance	75cl
Cépages	35 % Sauvignon, 60 % Sémillon, 5 % Muscadelle
Temp. de service	8 à 10°
Durée de garde	2 ans
Accords avec familles de plats	
APERITIF	
FRUITS DE MER	
POISSON	

Commentaire de dégustation

Vin limpide, brillant, de couleur jaune avec de légers reflets verts. Nez expressif de buis, fruits de la passion et agrumes. Bouche à l'attaque franche avec une bonne montée du fruit. Equilibre remarquable et finale persistante. S'accorde très bien avec les poissons, qu'ils soient simplement grillés ou servis en sauce, des langoustines, un tourteau, les terrines de poissons ou de légumes, les rillettes pas trop grasses. Il peut aussi être apprécié en dehors des repas, entre amis.

