

## INTRODUCTION

La cuvée Fleur de Roche est un Blanc sec de l'appellation Bergerac. Les cépages se trouvent sur le caillou du plateau de Pomport. Les pieds de vignes tirent leur vigueur et leur robustesse de la roche ce qui donne au vin sa minéralité. D'où le nom de la cuvée "Fleur de Roche" ou "A fleur de Roche".



# LES BRUMES 2016

## AU CHAI

### RÉCOLTE

- Manuelle par tris successifs en octobre, Novembre

### VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en cuves inox

### ELEVAGE

- Elevage en cuves pendant 12 mois

### CARACTÉRISTIQUES

- 12,5 ° d'alcool.
- 113,7 g/l de sucre résiduel.
- 0,82 d'acidité volatile
- 232 mg/l de SO2 total et 10 mg/l de SO2 libre

## DANS LE VERRE

### DEGUSTATION

- Monbazillac fruité avec des arômes de miel, d'agrumes, d'abricot et d'ananas.
- Un très bon équilibre sucre /acidité..

### ACCOMPAGNEMENT

- Apéritifs
- Fruits (fraises, figues, mangues, ananas et fruits rouges)
- Desserts sucrés (tartes au citron, aux poires ou aux pommes)
- Desserts légèrement acide ou amers ( chocolat noir )
- Les plats aigres-doux de la cuisine asiatique.
- Les fromages bleus et les fromages forts ( Fourme, Stilton, Roquefort )

### CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir entre 7 et 9 °C
- Déboucher 15 minutes avant dégustation A boire dès maintenant.
- Potentiel de garde : 10 ans.

