**Château du Haut Pezaud**

**Bergerac sec *Fûts de chêne « Distinction »***

**2015**

* **Cépages** : 70 % Sémillon, 15 % Muscadelle et 15 % Sauvignon gris
* **Terroir** : Sol argilo-calcaire, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Manuel en un seul passage.
* **Vinification** : Macération à basse température. Descente en barrique   
  avant la fin de la fermentation.
* **Elevage** : en barriques neuves pendant 6 mois et sur lies fines avec   
  brassage régulier.
* **Caractéristiques**: Habillé d’une jolie robe jaune pâle, notre  
  blanc sec est un vin complexe mélangeant harmonieusement le fruit  
  et le bois.   
  La finale est toastée et fraîche ce qui procure une agréable longueur   
  en bouche.
* **Conseil de dégustation**: Accompagne à merveille les poissons en  
   sauce, les crustacés et même les volailles.
* **Conservation**: Se boit jeune (3 à 5ans)
* **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 14 %
* **Sucre résiduel** : Pas de sucres résiduel.