**Château du Haut Pezaud**

**Bergerac sec *« Constellation »***

**2015**

* **Cépages** : 80 % Sauvignon blanc et 20 % Sémillon
* **Terroir** : Sol argilo-limoneux, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Manuel en un seul passage.
* **Vinification** : Macération à basse température.
* **Elevage** : En cuve inox pendant 6 mois.
* **Caractéristiques**: Sa robe jaune vert pâle en dit long sur son caractère,  
  Constellation est un vin très vif sur des arômes de citron vert et de buis.

* **Conseil de dégustation**: il accompagne à merveille les crustacés et   
  poissons en sauce mais aussi vos salades d’été.
* **Conservation**: Se boit jeune (2 à 3ans)
* **Service** : Servir entre 6° et 8°
* **Degré d'alcool** : 14 %
* **Sucre résiduel** : Pas de sucres résiduel.