**Château du Haut Pezaud**

**Côtes de Bergerac moelleux** **« Séduction »**

**2015**

* **Cépages** : 60 % Sémillon, 15 % Muscadelle et 25 % Sauvignon gris
* **Terroir** : Sol argilo-limoneux, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Entièrement manuelle. Les raisins sont récoltés en début de sur
 maturités, avec une belle couleur dorée mais sans pourriture noble.
* **Vinification** : Macération à basse température.
* **Elevage** : En cuve inox pendant 6 mois.
* **Caractéristiques**: Vin très légèrement doux (moelleux), il s'agit en fait d'un
demi-sec, le meilleur compromis entre la teneur en sucre et la vivacité.
* **Conseil de dégustation**: Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi une
entrée de foie gras. Il peut également accompagner du poisson, de la volaille
ou des viandes blanches. De même, il est surprenant avec les fromages
notamment le fromage de chèvre ou les fromages persillés (bleus).
* **Conservation**: Se boit jeune (3 à 5ans)
**Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 12 %
* **Sucre résiduel** : 40 g/l

****