

L'AUBERGE DU PÉRIGORD

PÉRIGORD

L'Auberge du Périgord est une gamme de vins IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) en hommage à la gastronomie et à l'art de la table en Dordogne. Une appellation confidentielle, au terroir incroyable, qui produit des vins de plaisir intenses et faciles d'accès. L'Auberge du Périgord est une gamme créée pour les instants de convivialité et les grandes tablées : les vins se marieront parfaitement avec les spécialités gourmandes du Sud-Ouest.

DÉGUSTATION

Couleur profonde rouge rubis. Nez intense de fruits noirs. La bouche est généreuse, gourmande, avec des tanins soyeux. Le Merlot s'exprime harmonieusement sur les petits fruits noirs tels que le cassis et la myrtille.

100%

MERLOT

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, inférieures à 28°C. Extraction lente par remontages pour exprimer les arômes de fruits frais, puis élevage en cuve inox.

CERTIFICATIONS



L'AUBERGE DU PÉRIGORD

PÉRIGORD

L'Auberge du Périgord est une gamme de vins IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) en hommage à la gastronomie et à l'art de la table en Dordogne. Une appellation confidentielle, au terroir incroyable, qui produit des vins de plaisir intenses et faciles d'accès. L'Auberge du Périgord est une gamme créée pour les instants de convivialité et les grandes tablées : les vins se marieront parfaitement avec les spécialités gourmandes du Sud-Ouest.

DÉGUSTATION

Nez très intense, sur des notes de buis et de pamplemousse. L'attaque est vive en bouche, le vin est frais. Bel équilibre entre la trame acide et les arômes de fruits blancs. Longue persistance.

100%

SAUVIGNON
BLANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire de 5h, suivie par un pressurage avec pressoir pneumatique sous CO₂. Fermentation avec une levure spéciale pour révéler les arômes thiolés du sauvignon. Le vin est élevé en cuve sur lies fines pendant 1 mois avant une mise en bouteille rapide.

CERTIFICATIONS



L'AUBERGE DU PÉRIGORD

PÉRIGORD

L'Auberge du Périgord est une gamme de vins IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) en hommage à la gastronomie et à l'art de la table en Dordogne. Une appellation confidentielle, au terroir incroyable, qui produit des vins de plaisir intenses et faciles d'accès. L'Auberge du Périgord est une gamme créée pour les instants de convivialité et les grandes tablées : les vins se marieront parfaitement avec les spécialités gourmandes du Sud-Ouest.

DÉGUSTATION

Couleur rubis clair et brillante. Nez ouvert de fruits noirs frais. La bouche est généreuse, gourmande, avec des tanins légers et soyeux. Les arômes sont typiques du cépage Merlot et expriment des petits fruits rouges frais (fraise des bois, framboise, groseille). Un vin accessible et très facile à boire.

100%

MERLOT

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, inférieures à 28°C. Extraction lente par remontages pour exprimer les arômes de fruits frais, puis élevage en cuve inox.

CERTIFICATIONS



L'AUBERGE DU PÉRIGORD

PÉRIGORD

L'Auberge du Périgord est une gamme de vins IGP Périgord (Indication Géographique Protégée) en hommage à la gastronomie et à l'art de la table en Dordogne. Une appellation confidentielle, au terroir incroyable, qui produit des vins de plaisir intenses et faciles d'accès. L'Auberge du Périgord est une gamme créée pour les instants de convivialité et les grandes tablées : les vins se marieront parfaitement avec les spécialités gourmandes du Sud-Ouest.

DÉGUSTATION

Nez très intense, sur des notes de buis et de pamplemousse. L'attaque est vive en bouche, le vin est frais. Bel équilibre entre la trame acide et les arômes de fruits blancs. Longue persistance.

100%

SAUVIGNON
BLANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire de 5h, suivie par un pressurage avec pressoir pneumatique sous CO₂. Fermentation avec une levure spéciale pour révéler les arômes thiolés du sauvignon. Le vin est élevé en cuve sur lies fines pendant 1 mois avant une mise en bouteille rapide.

CERTIFICATIONS

