

Le Siècle Georgina

Vin blanc liquoreux

Cuvée qui n'est réalisée que pour certains millésimes

Pas de soufre, donc craint la chaleur

Caractéristiques : Sa robe est jaune doré. Le cépage d'excellence est le Sauvignon. Au nez, vous pourrez découvrir des arômes de coing soutenus par des notes d'abricots secs. En bouche vous aurez une impression de miel. En fin de bouche l'équilibre sucre/acidité vous étonnera ainsi que l'explosion de tous les arômes qui dureront un grand moment.

Sols et exposition : Exposés sud, sud-ouest, les sols sont argilo-calcaires

Superficie : 50 ares

Vinification : Classique. La fermentation s'est faite en barrique ainsi que l'élevage pendant 4 ans avec batonnage et sans mutation.

Accompagnement : Lors d'un apéritif dînatoire il charmera tous les convives. Suivant «nouvelle cuisine» il pourra accompagner des poissons, eux-mêmes agrémentés de notes sucrées. A quatre heures, il pourra être dégusté sur des tartes (abricot, fraise, framboise) ainsi qu'au dessert avec des fruits frais contenant un peu d'acidité.

A boire frais. Vous pouvez le mettre en carafe.

