

Les Grandes Signatures

Lyvress 2013

Appellation : Bergerac Sec AOC

Terroir : Vignobles de Coteaux. Parcelles exposées ouest à très fortes pentes.

Assemblage : 100 % Sauvignon

Conditions climatiques : Après un hiver humide et assez doux, des pluies printanières pendant la fleur ont entraîné d'importants problèmes de coulure et de millerandage, ayant pour conséquence directe de très faibles rendements. Ce climat presque tropical s'est achevé vers le 14 juillet pour devenir enfin beau et ensoleillé jusqu'aux vendanges.

Vinification / Elevage : Raisins récoltés à la main par tries de grappes « sur mûries » mais sans botrytis. Pressurage direct en pressoir pneumatique. Fermentation en barriques de vin. Elevage de 18 mois en fût de chêne, sans oxydation.

Dégustation : Somptueux, nez de coings et fruits confits, proche des arômes des grands liquoreux. Bouche étonnante de fruits mûrs avec une finale d'une longueur surprenante, laissant un « goût de bonheur sur les papilles ».

Conservation : 5 ans

Accompagnement : A 11/12° avec poissons, coquilles saint jacques à la crème, viandes blanches en sauce et fromages fruités (*comté, beaufort...*).

