



CHATEAU  
DE  
**LA LAMBERTIE**



**BERGERAC BLANC SEC  
BOISÉ AOC**

**Certification :** Ecocert - HVE - Terra Vitis

**Couleur :** Blanc

**Type de Sol :** Argilo-sablo-limoneux

**Cépages :** Sauvignon blanc et Sauvignon gris

**Rendement :** 40-45 hl/ha

**Vinification :** Traditionnelle avec fermentation lente et contrôle des températures.

**Élevage :** Passage en barrique de chêne français durant 2 mois.

**Degré alcoolique :** 13,5% vol.

**Âge des vignes :** 12 ans (1/3) et 20 ans (2/3)

**Notes :** «Le passage en barrique de courte durée permet de conférer à ce vin des notes de fumé, de grillé et d'épices.»



**RECOMMANDATION DE SERVICE**

Servir à une température comprise entre 8 et 12 degrés.

**ACCORD METS & VINS**

Le vin s'accorde parfaitement avec les huitres, les fruits de mer, les poissons ainsi que les viandes blanches.

**DURÉE DE GARDE**

2 à 4 ans.

