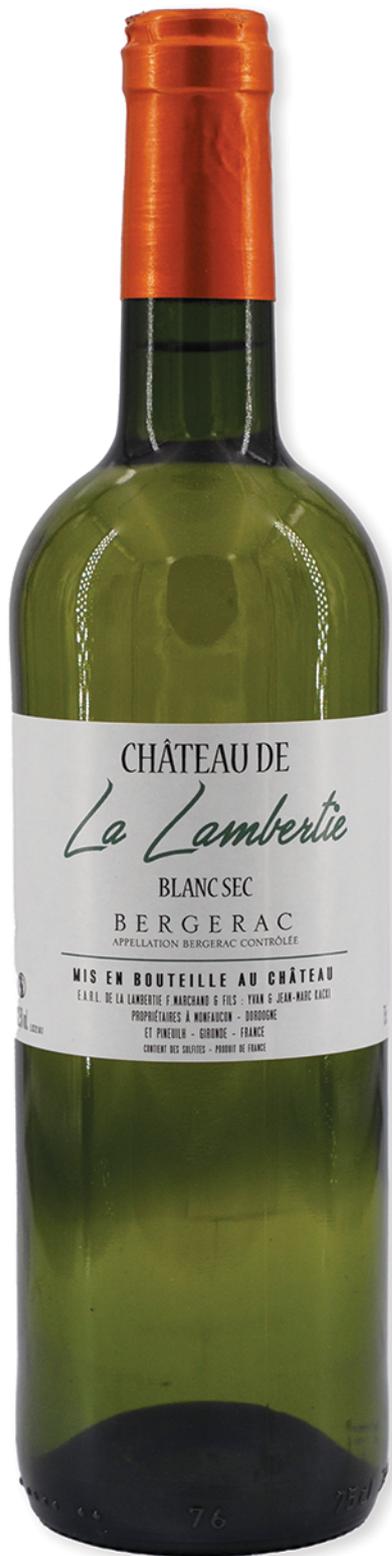




CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BERGERAC BLANC SEC 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.

Degré alcoolique : 13,5% vol.

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

Notes : «Vin au nez de fruits exotiques (ananas, mangue) et arômes de pêches blanches et abricots.»



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 et les fromages de chèvre.

DURÉE DE GARDE

2 ans maximum pour conserver tous les arômes.

EARL DE LA LAMBERTIE - 1, La Lambertie - 33220 PINEUILH - FRANCE

Yvan et Jean Marc KACKI propriétaires récoltants

Tél. 05 57 46 39 63 ☎ 06 08 17 44 66

www.chateaulalambertie.com ☎ contact@chateaulalambertie.com

