

<u>Nos Atypiques</u>		SO2 total	so2 libre	alcool	Acidité totale	acidité volatile	
Blanc Sec 'Tradicion'	2023	38 mg/l	7 mg/l	13,5°	3,30 g/l	0,76 g/l	<i>Sauvignon et Sémillon. Attaque en bouche vive</i>
Blanc Sec 'les macérés'	2019	19 mg/l	4 mg/l	12,5°	2,83 g/l	0,80 g/l	<i>vin blanc sec macéré comme un rouge avec la rafle. vin orange !</i>
Rosé d'été	2023	50 mg/l	9 mg/l	13,5°	4,03 g/l	0,49 g/l	
Clairet 'Cliurot'	2023	35 mg/l	9 mg/l	12,5°	3,21 g/l	0,70 g/l	<i>à mi-chemin entre Rosé et Rouge</i>
Moelleux 'Onchós'	2020	127 mg/l		12°			<i>légèreté et délicatesse</i>
Macéré liquoreux 'Eròtic' 50 cl	2020	78 mg/l	4 mg/l	13°	4,10 g/l	1,12 g/l	<i>De la douceur sur une finale charpentée</i>
<u>IGP Périgord :</u>							
Rouge IGP Périgord 2019		28 mg/l		13,5°			<i>souple sur tanins mûrs</i>
<u>Nos Bergerac Rouges :</u>							
Bergerac Rouge 2020		36 mg/l		12,5 °	3,03 g/l	0,67 g/l	<i>bouche souple, tanins fins</i>
Bergerac Rouge 2015 'Cuvée Terroir'		38 mg/l		13,5°	2,52 g/l	0,58 g/l	<i>puissant et complexe</i>
Bergerac Rouge 2013 Terroir		20 mg/l		12,5 °			<i>charpenté mais fondu</i>
<u>Autres contenances :</u>							
En 37,5 cl :							
Bergerac Rouge 2020 Terroir en 37.5 cl		36 mg/l		12,5 °	3,03 g/l	0,67 g/l	<i>bouche souple, tanins fins</i>
En 50 cl :							
Bergerac Rouge 2020 en 50 cl		36 mg/l		12,5 °	3,03 g/l	0,67 g/l	<i>bouche souple, tanins fins</i>
Bergerac Rouge 2015 en 50 cl		38 mg/l		13,5°	2,52 g/l	0,58 g/l	<i>puissant et complexe</i>
Bergerac Rouge 2002 en 50 cl		23 mg/l	1 mg/l	12 °	3,27 g/l	0,37 g/l	<i>bien évolué, tanin fondu</i>
<u>Nos blancs liquoreux :</u>							
Saussignac 2021 50 cl		133 mg/l		12,5 °	3,81 g/l	0,92 g/l	<i>fin et délicat</i>
Saussignac 2019 50 cl		198 mg/l		13 °	3,61 g/l	0,92 g/l	<i>légèrement acidulé</i>
Saussignac 2013 50 cl		161 mg/l		12 °	3,54 g/l	1,06 g/l	<i>bouche vive, nez fin</i>

Monbazillac 2019 <i>Côteaux</i>	173 mg/l		12,5 °	3,94 g/l	0,86 g/l	<i>bouche onctueuse et gourmande, belle longueur</i>
Monbazillac 2016	150 mg/l		12,5 °	3,63 g/l	0,96 g/l	<i>juste équilibre entre fraîcheur et onctuosité</i>
Monbazillac 2015 <i>Côteaux</i> Méd de Bronze	168 mg/l		12,5 °	4,96 g/l	0,90 g/l	<i>riche, notes d'ananas</i>
Monbazillac 2013			12,5 °			<i>suave et onctueux</i>
Monbazillac 2012 <i>Côteaux</i>			12,5 °			<i>belle vivacité, notes de miel</i>
Monbazillac 2010			12,5 °			<i>liqueur moyenne</i>
Monbazillac 2005 <i>Côteaux</i> Méd d'Or			12,5 °			<i>bien équilibré, harmonieux, gourmand</i>
Monbazillac 2000 élevé en fût			12,5 °			<i>puissant, légères notes d'amandes amères</i>
Monbazillac 1997 <i>Côteaux</i> Méd d'Argent			14,5°			<i>généreux et ample</i>
Monbazillac 1995 <i>Côteaux</i> Méd d'Or			14,5°			<i>notes d'abricot sec et de safran</i>
<u>Autres contenances :</u>						
En 37,5 cl :						
Monbazillac 2020 <i>Côteaux</i> en 37,5 cl	173 mg/l		12,5 °	3,83 g/l	0,92 g/l	<i>belle sucrosité, finale longue</i>
Monbazillac 2016 37,5 cl	150 mg/l		12,5 °	3,63 g/l	0,96 g/l	<i>juste équilibre entre fraîcheur et onctuosité</i>
En 50 cl :						
Monbazillac 2020 <i>Côteaux</i> en 50 cl	173 mg/l		12,5 °	3,83 g/l	0,92 g/l	<i>belle sucrosité, finale longue</i>
Monbazillac 2016 <i>Côteaux</i> en 50 cl	216 mg/l		12,5 °	4,4 g/l	1,12 g/l	<i>notes de fruits exotiques confits et caramélisés</i>