



LES VIGNERONS DE
Sigoulès
- depuis 1939 -

L'Antidote

IGP Périgord Blanc

2019

Son Vignoble

L'assemblage de cépages traditionnels du Bergeracois (Sémillon, Sauvignon Blanc) à d'autres plus discrets (Sauvignon Gris et Muscadelle) confère à ce vin de pays Blanc « moelleux » atypique une grande complexité aromatique.

Sa vinification

Macération pelliculaire, pressurage pneumatique et vinification à basse température. Quelques sucres résiduels sont volontairement conservés.



Ses qualités gustatives

Vin d'une couleur jaune pâle. Explosion de saveurs, au nez, une palette aromatique qui s'étend des fruits à chair blanche aux agrumes. La bouche est gourmande entre pêches blanches et pommes chatecler conclue par un équilibre subtil entre vivacité et douceur.

Sa dégustation

Ce vin très facile à apprécier accompagnera vos apéritifs, un Risotto aux champignons bruns, un Saint Vêran, ou votre salade de fruits frais. Servir aux alentours de 8-10°C.

Conditionnement

Type Bouteille	Nbre de billes par carton	Nbre de cartons par couche	Nbre de couche	Nbre de cartons par palette	Nbre de billes par palette
Bouteille Lourde blanche 75cl	6	25	4	100	600

Certaines médailles n'ont pas pu être apposées en raison des résultats tardifs des concours par rapport à la date de mise en bouteille.



LES VIGNERONS DE SIGOULES - 24240 SIGOULES

Cave de Sigoulès coopérative agricole - Agréée sous le numéro 11533

TEL (33) 05 53 61 55 00 FAX (33) 05 53 61 55 10

contact@vigneronsdesigoules.fr

www.vigneronsdesigoules.com

SIRET 781 676 697 00019 TVA FR 07 781 676 697



07/04/2021