**Château du Haut Pezaud**

**Côtes de Bergerac moelleux** **« Séduction »**

**2015**

* **Cépages** : 60 % Sémillon, 15 % Muscadelle et 25 % Sauvignon gris
* **Terroir** : Sol argilo-limoneux, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Entièrement manuelle. Les raisins sont récoltés en début de sur  
   maturités, avec une belle couleur dorée mais sans pourriture noble.
* **Vinification** : Macération à basse température.
* **Elevage** : En cuve inox pendant 6 mois.
* **Caractéristiques**: Vin très légèrement doux (moelleux), il s'agit en fait d'un  
  demi-sec, le meilleur compromis entre la teneur en sucre et la vivacité.
* **Conseil de dégustation**: Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi une  
  entrée de foie gras. Il peut également accompagner du poisson, de la volaille  
  ou des viandes blanches. De même, il est surprenant avec les fromages  
  notamment le fromage de chèvre ou les fromages persillés (bleus).
* **Conservation**: Se boit jeune (3 à 5ans)  
  **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 12 %
* **Sucre résiduel** : 40 g/l

****