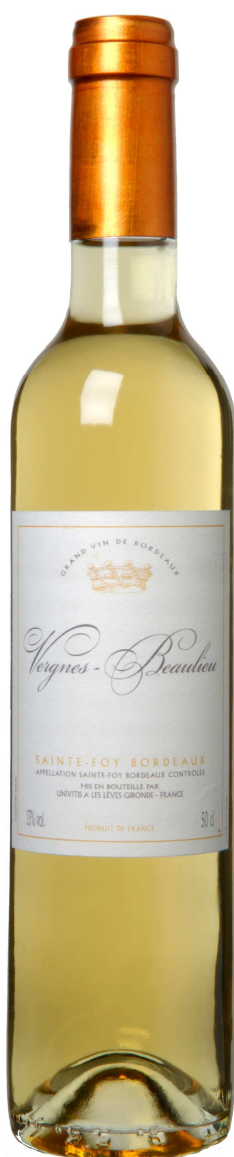


# Vergnes Beaulieu

## Sainte Foy Bordeaux - Blanc



### **Terroir**

Argilo-calcaire bien drainé  
Ce terroir est particulièrement bien adapté au sémillon : le calcaire favorisant la puissance des arômes, l'argile le gras

### **Vinification**

Sélection de parcelles à faible rendement. Sur-maturité bien assurée avec une arrière saison ensoleillée. Deux tris manuels ont été réalisés à quinze jours d'intervalle. Vinification traditionnelle en cuve inox, suivie au printemps d'un court élevage en fûts.

### **Cépage**

Sémillon - Sauvignon

### **Elevage**

Passage en fûts de chêne

### **Dégustation**

La robe arbore une couleur jaune, délicatement dorée.  
Le nez exhale des notes de fruits secs et de miel d'acacia. En bouche, il est équilibré, rond et gras, avec une attaque sucrée et une finale gelée de coing. L'ensemble évoluera encore avec le développement d'arômes de vieillissement

### **Accord met / vin**

A l'apéritif, il accompagnera aussi bien des toasts au foie gras qu'au roquefort. Les aventuriers pourront aussi s'essayer à le déguster en accompagnement de plats indiens ou asiatiques. Dépaysement garanti !...

### **Petite histoire**



Au début du siècle, la région de SAINTE FOY LA GRANDE était fort réputée pour sa grande tradition vinicole dans la production de vins blancs moelleux et liquoreux. La totalité du vignoble était planté en Sémillon pour l'élaboration de ces vins très prisés des consommateurs parisiens. L'article de 1894 de la revue « Encyclopédie Contemporaine illustrée » traitant des vins de France disait d'eux « leur saveur et leur bouquet se rapprochent des vins de Sauternes »

Le vin, à l'époque, était acheminé sur la rivière Dordogne, jusqu'à Libourne, par des « gabares », petites embarcations plates, spécialisées dans le transport fluvial des marchandises