



44°38'24.6' NO°18'18.3"W





DOMAINE des PERCHÉS

GPS 2023

Vin de France

Génération Perchés Sucrés, véritable hommage à une tradition familiale séculaire, célèbre l'art des vins blancs doux issus de raisins botrytisés, emblématiques d'un terroir d'exception réputé. Ce nectar doré, tel un poème liquide, séduit les papilles par son élégance et sa richesse aromatique. Il s'accorde à merveille avec des fromages bleus de caractère comme le Roquefort ou le Gorgonzola, sublime les saveurs exotiques d'un tajine ou d'un poulet tikka masala, et magnifie vos desserts les plus gourmands. Une expérience unique, entre tradition et raffinement, à savourer.

ASSEMBLAGE

100 % Sémillon

TERROIR

Argilo-limoneux

NOTES DE DÉGUSTATION

Découvrez un vin blanc doux, où chaque gorgée dévoile une symphonie de saveurs. Laissez-vous séduire par des notes vives de citron, l'éclat gourmand de l'orange sanguine, la douceur de l'abricot, et une touche de fruits exotiques.

ÉLEVAGE

Fût de 300L



« Les raisins ont été récoltés à différents stades de développement du Botrytis, puis ont subi un pressurage lent, avec une fermentation en fûts de chêne français. Nous sommes ici sur une micro-cuvée de 300 bouteilles. »