

# Domaine Albert de Conti

## Cuvée des Conti 2024

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Appellation</b>       | AOP Bergerac Sec                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Assemblage</b>        | 50% Semillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Terroir</b>           | Le terroir est argilo-calcaire, avec du calcaire aquitain.<br>Les 7 parcelles assemblées dans cette cuvée se combinent pour offrir une grande complexité.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Vinification</b>      | Egrappage total<br>Macération pelliculaire pendant 48 heures pour les Sémillon et pressurage direct pour le Sauvignon et la Muscadelle.<br>Débouillage à froid (7°C)<br>Fermentation en cuves inox thermorégulées (18°C)<br>Bâtonnage et macro-oxygénation des lies pendant 8 mois<br>Elevage sur lies<br>Fermentation par levures indigènes et fermentation malolactique partielle. |
| <b>Dégustation</b>       | La "Cuvée des Conti" est l'expression même du Sémillon ramassé à parfaite maturité. Il offre une superbe complexité aromatique et une bouche alliant la rondeur et la vivacité.<br>La robe est d'or pale, brillante. Des arômes de fleur d'acacia, d'oranger, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité, d'équilibre                                          |
| <b>Mentions obtenues</b> | WE : 90                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Accompagnements</b>   | A déguster sur des fruits de mer, un brochet au beurre blanc, des poissons grillés, un Cabécou...                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

