

# Domaine des Allégrets

*Le vin pour nature*

*Blanc moelleux « Champ du Bourg », 2015.*



**Cépages :** 70% Sémillon – 30% Sauvignon

**Sol :** Argilo-calcaire

**Age des parcelles :** 115 ans Sémillon – 40 ans Sauvignon

**Rendement :** 20 hectolitres à l'hectare

**Production :** 6000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 12% vol.

**Elevage :** récolte manuelle en trois passage, vinification par mutage

**Accord mets & vins :** apéritif, foie-gras, dessert aux fruits

**Histoire :** Cet assemblage dominé par le Sémillon est un véritable liquoreux comme le montre sa robe dorée et brillante, son nez franc et expressif de fruits confits et de coing. Après une attaque souple sur des arômes de fleur blanche, d'abricot sec et de litchi, la bouche s'impose par sa puissance ; elle persiste longuement sur des notes confites.

Famille Blanchard – Vigneron Indépendant  
Domaine des Allégrets – 47 120 Villeneuve de Duras – France  
Tél/fax 05 53 94 74 56 – 06 87 11 50 20  
[contact@allegrets.com](mailto:contact@allegrets.com)