



100 % PÉRIGOURDIN

L'OIE DU PÉRIGORD

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Français, périgourdin et fier de l'être !

Les vignerons coopérateurs du Périgord ont imaginé L'Oie du Périgord comme un hymne au Périgord, un terroir de convivialité, gastronomie et de douceur de vivre. Résolument jeunes et modernes ces vins s'adressent particulièrement au 25-45 ans.

LE VIGNOBLE

Ce vin est issu de raisins produits sur des sols argilo-calcaires largement ensoleillés du sud de Bergerac.

ENCEPAGEMENT

Muscadelle, Sémillon, Sauvignon

DEGUSTATION

Belle robe jaune aux reflets brillants. Jolie nez fruité aux arômes de fruits exotiques, ananas, citron. Attaque souple avec de légères notes de muscat. Final légèrement sucré. Vin équilibré, harmonieux. Remarquable équilibre entre la douceur et la vivacité de ce vin.

Servir à 8°C.

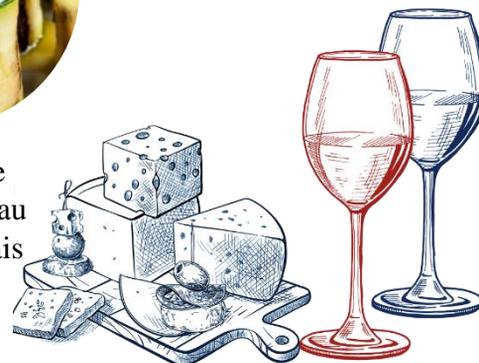
L'APERO QUI EN BOUCHE UN COIN-COIN



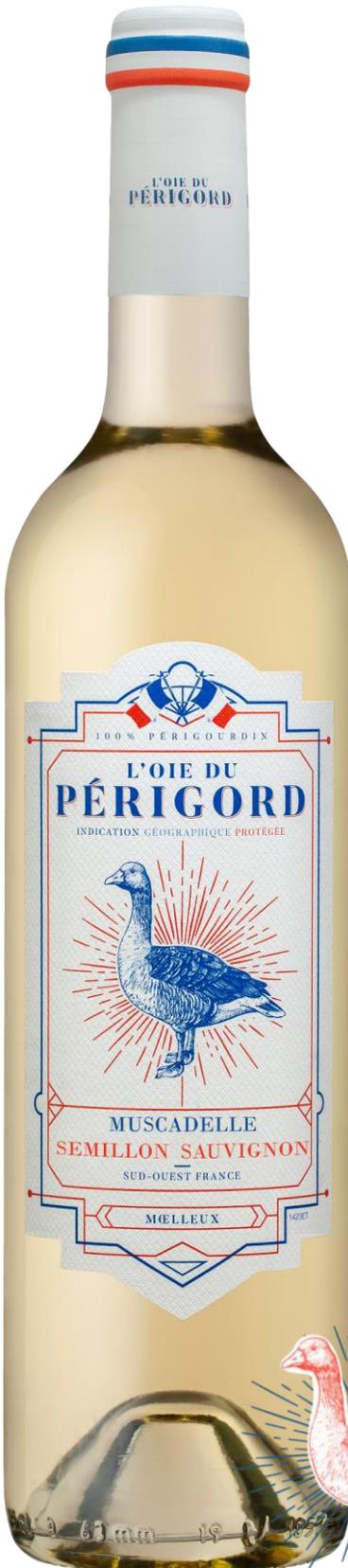
Tartine poire
noix roquefort



Roulé de
courgette au
chèvre frais



OCCASIONS FESTIVES



LES SEGUINOTS ROUTE DE MARMANDE IMMEUBLE UNIDOR
24100 SAINT LAURENT DES VIGNES-France
+33 5 53 63 78 51
contact@couleursdaquitaine.fr
SIRET 50416357700019 ... TVA FR 075 041 63577