

# L'ENVOL

## HISTOIRE DE CEP



**APPELLATION : I.G.P. Périgord**

**MILLÉSIME : 2021**

**CÉPAGES : Semillon 90%, Sauvignon blanc 10%**

**DEGRE : 13%**

**ORIGINE ET TERROIR :** Les raisins, vendangés à la main, sont issus du vignoble du Château Tourmentine à Monestier, au Sud-Ouest du Bergeracois. Le domaine est certifié en agriculture biologique et utilise aussi la biodynamie, le sol est calcaire et argilo-calcaire.

**MILLESIME :** 2021 est un millésime marqué par de fortes pluies et des températures plutôt basse au printemps et en été. Les raisins ont été vendangés assez tardivement, afin d'avoir une bonne maturité phénolique et soigneusement triés. C'est un millésime qui se construit tout en fraîcheur et en élégance.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Le raisin est foulé puis pressé, dans un pressoir vertical, avant d'être débourbé à froid. La fermentation ainsi que l'élevage se font en fûts et le vin est régulièrement bâtonné.

**POTENTIEL DE GARDE : 6-8 ans**

