

**Identification du vin****Région :** Sud-ouest

**Appellation :** Côtes de Bergerac  
**Dénomination :** Château Montdoyen - un point, c'est tout ! - côtes de Bergerac moelleux  
**Producteur :** Château Montdoyen - Vignobles Jean-Paul Hembise  
**Cépages :** Sauvignon blanc : 65 %, Sauvignon gris : 25 %, Sémillon : 10 %  
**Fournisseur :** MéryVins  
**Millésime :** 2018      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13°      **Prix :** 8,50

**A** **Couleur :** Jaune or  
**S** **Intensité :** Pâle  
**P** **Limpidité :** Très brillant, très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : Bourgeon de cassis.  
**S** Agrumes (pamplemousse jaune), grenade, un bouquet floral sans pouvoir préciser sa composition  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Tendre  
**L** **Evolution :** Equilibré  
**O** **Fin bouche :** Une pointe d'acidité et d'amertume agréables  
**U** **Equilibre :** Equilibré  
**T** **Structure :** La structure de ce vin est légère, les matières sont peu concentrées et les matières sont mûres  
**A** **Arômes :** Agrumes, ananas mûr  
**P** **Persistance :** 2 secondes  
**S** **Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**