

Blanc - Domaine Theulet & Marsalet

Vin bio depuis 1970

AOC Bergerac Blanc Sec

🍷 L'histoire du domaine

Cinq générations de vignerons se sont succédé sur ce Domaine à 5 km au sud de Bergerac sur la commune de Monbazillac.

Bien qu'au gré des générations des divisions aient été faites, chaque génération a apporté sa contribution.

- Louis a mis la première pierre à l'édifice.

- Marcel a fait la conversion à l'Agriculture Biologique dès le milieu des années 60.

- René, qui a exploité le domaine pendant plus de 40 ans jusqu'à sa retraite en 2008, l'a enrichi d'une douzaine d'hectares essentiellement en vignes rouges afin de pouvoir vous offrir la gamme de vin actuelle, que sa fille, Fanny, veillera à faire perdurer !

Le vignoble s'étend sur un peu plus de 27 hectares (ha) de vignes à flanc de coteaux sur les communes de Monbazillac et de St Laurent des Vignes.

Il est composé de :

- 16 ha de cépages blancs, répartis en Sémillon (9,45 ha), Muscadelle (2,30 ha), Sauvignon Blanc (2,50 ha) et Sauvignon Gris (1,62 ha) et
- 11 ha de cépages rouges, comprenant 7,20 hectares de Merlot, 2,53 ha de Cabernet Sauvignon et 0,80 ha de Malbec.

Les densités sont de 3000 à 4000 pieds/hectares.

Les vignes sont conduites selon les principes de **l'Agriculture Biologique depuis le milieu des années 60.**

🍷 Notes de dégustation

Vin blanc sec fruité avec une belle rondeur en bouche et une excellente persistance aromatique...

Cépages

- 50% Muscadelle,
- 50% Sauvignon

Ce vin se déguste

- 10 à 12°C, 2h au frigo
- Garde : 2 à 3 ans

Ce vin convient avec

Apéro – Plats

- Très agréable à l'apéritif en Kir,
- poissons ou fruits de mer.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

