



# LES GOUYATS

IGP Périgord Blanc



## Assemblage

90% Sauvignon - 10% Sémillon

## Vignoble

Les 83 ha du domaine, situés sur les coteaux qui surplombent la rive droite de la Dordogne, comprennent 37 ha de cépages blancs, de 25 ans d'âge en moyenne. Ces vignes, plantées à haute densité (5 000 pieds/ha) sur des terroirs argilo-calcaires, sont conduites de façon traditionnelle : taille en Guyot simple, et enherbement naturel de tous les inter-rangs. Le rendement est limité à 60 hL/ha. Le suivi rigoureux de l'état sanitaire du vignoble et la pratique de la conduite raisonnée optimisent sur chaque parcelle la maturité et le potentiel aromatique des raisins.

## Vinification

Dès son arrivée dans nos chais, la vendange égrappée connaît une macération pelliculaire à froid, d'une nuit, afin d'extraire le potentiel d'arômes variétaux des baies, en particulier celui du Sauvignon Blanc. Suivent ensuite un pressurage doux (presseur pneumatique) et un débouillage à froid, puis une fermentation en cuves inox à basses températures (16 à 18°C) dont la cinétique est rigoureusement contrôlée. Il s'agit en effet, à chaque étape de la vinification, de favoriser la fraîcheur en bouche et la révélation des arômes fruités. Un élevage sur lies fines affine le bouquet, communique de la rondeur à ce vin, et amplifie sa finale.

## Dégustation

Vin présentant les caractéristiques du Sauvignon blanc qui apporte une belle fraîcheur ainsi qu'une puissance aromatique identitaire de la région. La subtile présence du Sémillon lui confère sa puissance et son gras. Un IGP Périgord d'un très bon équilibre grâce à l'alliance de ces deux cépages qui offrent une finale longue et harmonieuse.

## Gastronomie et service

Ce vin blanc sec possède une grande vivacité : de quoi former un bel accord avec le poisson grillé ou en sauce, avec tous les plats à base de fruits de mer ainsi qu'à l'heure de l'apéritif.

Il est conseillé de servir les Gouyats blanc sec à une température de 10 à 12 °C, de façon à révéler toute sa fraîcheur et son bouquet aromatique. Vous apprécierez la vivacité de ce vin dans sa jeunesse (trois premières années).

## Presse

### Guide Hachette 2022 - 2 étoiles

« Une cuvée mariant sauvignon majoritaire et sémillon, vinifiée de façon à mettre en valeur les arômes. Dans le verre, un vin blanc très expressif au nez comme au palais, sur les fleurs blanches, les agrumes, la pêche et les fruits exotiques (mangue, fruits de la passion), séduisant au palais par son équilibre entre rondeur suave et vivacité. »



VIGNOBLES  
DUBARD

