



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU

Marie
Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Bêêbergerac

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX

MILLÉSIME
2024

TYPE DE VIN
Moelleux

TERROIR
Sol argilo-calcaire

APPELLATION
Côtes de Bergerac

CÉPAGES
70% Sauvignon
25% Sémillon
5% Muscadelle

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés au stade de sur-maturité gorgés de soleil. Ils sont ensuite pressés délicatement pour donner un moût riche qui sera vinifié à température maîtrisée (17/18°C) afin de conserver ses arômes fruités. Lorsque l'équilibre sucre/alcool souhaité est atteint, nous stoppons la fermentation, à froid, limitant ainsi l'ajout supplémentaire de soufre dans le vin.

Ensuite l'élevage se poursuit durant 5 mois sur lies fines afin d'achever la stabilisation naturelle du vin.

JANCIS
ROBINSON
16,5



DÉGUSTATION

Très jolie robe jaune pâle, nez d'une bonne intensité avec des notes d'abricot, de pêche et de miel d'acacia. La bouche est aromatique, bien équilibrée avec une belle fraîcheur et une finale persistante.

Accompagne parfaitement l'apéritif, avec les traditionnelles cacahuètes, ou encore une sauce tzatziki mais aussi des plats comme un risotto au roquefort ou des côtes de porc à la crème. Il pourra également accompagner vos desserts au chocolat ou tartes aux fruits rouges mais aussi des macarons ou un tiramisu. Il peut-être le compagnon tout au long du repas.

Potentiel de garde : 4 ans.

RÉCOMPENSES

16,5/20 JANCIS ROBINSON 2025 - *millésime 2024*
1 ETOILE au GUIDE HACHETTE 2025 - *millésime 2023*
1 ETOILE au GUIDE HACHETTE 2024 - *millésime 2022*