



Famille  
MÉRILLIER

# CHATEAU *Marie Plaisance*



FR-BIO-01  
Agriculture France  
Vin Bio

## Parcelles

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX

MILLÉSIME  
2023

TYPE DE VIN  
Moelleux

TERROIR  
Sol argilo-calcaire

APPELLATION  
Côtes de Bergerac

CÉPAGES  
40% Sémillon  
60% Sauvignon Gris

% ALCOOL  
11%

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés au stade de sur-maturité. Ils sont ensuite pressés délicatement pour donner un moût riche qui sera vinifié à température maîtrisée ( 17/18°C ).

A l'équilibre souhaité, le vin est muté à froid afin de préserver toutes ses qualités. L'élevage se poursuit enfin durant 5 mois sur lies fines afin d'achever la stabilisation naturelle du vin.

### DÉGUSTATION

Très jolie robe jaune paille, brillante, nez d'une bonne intensité avec de belles notes de mandarine, d'abricot, sur une base minérale. La bouche possède une bonne attaque et une évolution agréable, l'ensemble ne manque pas de fraîcheur et de vivacité, grâce à un bel équilibre entre l'acidité et le sucre. La finale laisse un agréable parfum d'agrumes en bouche.

A consommer dès à présent en apéritif, avec du foie gras, des viandes blanches type blanquette de volaille ou un tajine de fruits secs, mais aussi des fromages bleus, des desserts aux fruits rouges ou au chocolat, ou même encore des plats sucrés-salés comme du porc à l'ananas ou un canard à l'orange.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.



### RÉCOMPENSES

2 ÉTOILES & COUP DE COEUR au GUIDE HACHETTE 2023 - millésime 2020