



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU

Marie Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Cuvée Prestige

BERGERAC BLANC SEC

MILLÉSIME

2021

TYPE DE VIN

Blanc Sec

TERROIR

Sol argilo-calcaire

APPELLATION

Bergerac

CÉPAGES

70% Sauvignon
30% Muscadelle

% ALCOOL

13%

VINIFICATION

Récoltés à maturité avancée, les raisins riches en sucres et en arômes sont acheminés au pressoir pneumatique et après un débouillage à froid le mout est fermenté en barriques.

Le vin ainsi obtenu est élevé pendant 7 mois sur lies fines, afin de le stabiliser de façon naturelle et de développer les arômes et le gras en bouche.



DÉGUSTATION

Sa robe est d'un joli jaune pâle.

Son nez est complexe, mêlant des notes de vanille, de coing et une pointe d'agrumes.

Sa bouche est bien équilibrée entre fraîcheur et rondeur. La matière est ample et sèveuse ce qui lui confère une finale longue et très agréable.

Cette cuvée accompagnera parfaitement tous vos plats de viandes blanches et de poissons cuisinés, en sauce. Il se mariera aussi très bien avec du fromage. Egalement idéal pour des occasions simples et conviviales comme un apéritif.

Potentiel de garde : jusqu'à 6 ans.

SARL LES COTEAUX DE PLAISANCE – La Ferrière / 24240 GAGEAC-ROUILLAC

Tél. 05 53 27 86 23

vins@chateau-marie-plaisance.fr

www.chateau-marie-plaisance.fr