



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU

Marie
Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Bêêrgerac

BERGERAC BLANC SEC

MILLÉSIME
2025

TYPE DE VIN
Blanc Sec

TERROIR
Sol argilo-calcaire

APPELLATION
Bergerac

CÉPAGES
90% Sauvignon
10% Sémillon

DÉGRE D'ALCOOL
13%

VINIFICATION

Pressurage pneumatique,
débouillage à froid et
fermentation à température
contrôlée (17/18 °C).

Elevage sur lies pendant 3
mois afin de stabiliser le vin de
façon naturelle et développer
les arômes et le gras en
bouche.



DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets gris-vert, nez intense et complexe développant des notes de fleurs d'acacia et d'agrumes confits.

La bouche est très aromatique avec une belle fraîcheur et de la matière qui lui confère une finale longue et agréable.

Accompagnera parfaitement vos plateaux de fruits de mer et poissons. Il sera aussi idéal pour une occasion simple et conviviale comme l'apéritif.

RÉCOMPENSES

OR au CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2026 - *millésime 2025*
90/100 JAMES SUCKLING 2026 - *millésime 2024*
16/20 JANCIS ROBINSON 2025 - *millésime 2024*
90/100 à DECANTER World Wine Awards 2025 - *millésime 2024*
1 ETOILE au GUIDE HACHETTE 2025 - *millésime 2023*
ARGENT au CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2024 - *millésime 2023*
1 ETOILE au GUIDE HACHETTE 2024 - *millésime 2022*
92/100 à DECANTER 2023 - *millésime 2022*