



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU

Marie
Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Parcelles

BERGERAC BLANC SEC

MILLÉSIME

2025

TYPE DE VIN

Blanc Sec

TERROIR

Sol argilo-calcaire

APPELLATION

Bergerac

CÉPAGES

90% Sauvignon

10% Sémillon

% ALCOOL

13,5%

VINIFICATION

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

Elevage sur lies pendant 5 mois
afin de stabiliser le vin de façon
naturelle et développer les
arômes et le gras en bouche.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets gris-vert, nez très intense et complexe aux arômes de citron confit et de pamplemousse, accompagné de notes de fruits à chair blanche.

En bouche, la fraîcheur et la rondeur donnent un très bel équilibre qui évolue avec amplitude et arômes. La finale est longue et très agréable.

Accompagnera parfaitement vos plateaux de fruits de mer et poissons. A essayer sur un fromage de chèvre et en apéritif.

Potentiel de garde : 4 ans.

RECOMPENSES

2 ETOILES au GUIDE HACHETTE 2026 - millésime 2024

1 ETOILE au GUIDE HACHETTE 2024 - millésime 2022

2 ETOILES au GUIDE HACHETTE 2023 - millésime 2020