



Famille  
MÉRILLIER

CHATEAU

*Marie Plaisance*



FR-BIO-01  
Agriculture France  
Vin Bio

## Cuvée Prestige

SAUSSIGNAC

MILLÉSIME  
2021

TYPE DE VIN  
Liquoreux

TERROIR  
Sol argilo-calcaire

APPELLATION  
Saussignac

CÉPAGES  
65% Sémillon  
35% Sauvignon Gris

% ALCOOL  
12,5%

### VINIFICATION

Afin d'élaborer ce vin, nous sélectionnons les grains atteints par la « pourriture noble ».

Arrivés à une très belle concentration, les raisins sont récoltés manuellement et acheminés au pressoir pneumatique.

Le moût obtenu est mis en barrique pour la fermentation alcoolique et le vin est élevé durant 12 mois sur lies fines.



### DÉGUSTATION

Très jolie robe jaune doré brillante, nez intense mêlant des notes de miel, d'abricot et de coing confits avec une pointe de vanille.

Sa bouche est ample très fruitée, avec des notes de fruits exotiques, et bien équilibrée avec une finale longue et agréable, légèrement acidulée.

Ce grand vin se mariera parfaitement avec tous les accords classiques d'un vin liquoreux, foie gras, roquefort, dessert au chocolat, mais pour l'apprécier au mieux des plats plus élaborés sauront le mettre en valeur telle qu'une tarte tatin foie-gras et pommes. Les desserts peuvent également être de la partie avec un crumble de citrons ou une tarte aux mirabelles.

Potentiel de garde : 10 ans et plus.

### RECOMPENSES

91/100 La Revue du Vin de France 2026 - millésime 2021  
90/100 La Revue du Vin de France 2024 - millésime 2020  
2 STARS at GUIDE HACHETTE 2024 - millésime 2019