Famille MÉRILLIER

CHATEAU Marie Plaisance

FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

# Cuvée Prestige

## SAUSSIGNAC

**MILLÉSIME**
2023

**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.

## RÉCOMPENSES

91/100 La Revue des Vins de France 2026 - *millésime 2023*
OR au CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024 – *millésime 2023*
90/100 La Revue des Vins de France 2024 - *millésime 2020*
2 STARS au GUIDE HACHETTE 2024 - *millésime 2019*