

Côtes de Bergerac Moëlleux Château les Miaudoux

Production : 40 000 Bouteilles
Rendement : 55 Hl/ha
Cépage : Sémillon
Densité de plantation : 5000 pieds/Ha

Terrain : Ce vin provient de vignes de 40 ans d'âge moyen, plantées sur les côteaux argilo-calcaires exposées Sud - Sud-Ouest.

Culture le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert

Vinification :

- vendange mécanique
- macération pelliculaire de 24 heures
- fermentation à basse température
- élevage sur lie fine

Analyse :

CO₂ : 133 mg/l
alcool : 12,20% vol
glucose/fructose : 40 g/l
acidité totale : 3,80 g/l

Dégustation :

Aspect Limpide avec des reflets dorés pâles
Nez Ananas, et note de fruits blancs : pêche, poire
Bouche Attaque franche, suivie par le fruit et la douceur
Appréciation Le caractère d'un très bon vin blanc fruité et frais

Harmonie mets/Vin : Servir à 10° en apéritif, sur un poisson en sauce, ou au dessert
Garde : Ce vin peut se garder 4 à 5 ans, mais pour profiter pleinement de ses arômes, il est préférable de le boire dans les deux années à venir.

Palmarès :

Médaille d'Or à Paris Côtes de Bergerac Moëlleux 1998