

**SAUSSIGNAC**  
**“Château les Miaudoux”**  
**2011**

*Production :* 5850 Bouteilles de 50cl  
*Rendement :* 12 Hl/ha  
*Cépage :* 60 % Sémillon et 40 % Muscadelle  
*Densité de plantation* 5000 pieds/Ha

*Terrain :* Ce vin provient exclusivement de nos plus vieilles vignes exposées Sud-Est, sur sol argilo-calcaire

*Culture :* Vignoble en agriculture biologique contrôlé par Ecocert

*Vinification :*

- vendange manuelle par tris successifs (3 ou 4), afin de cueillir le meilleur botrytis
- pressurage très lent, et débouillage léger
- fermentation en barrique de chêne neuf
- élevage durant 30 mois

*Analyse :* 13 % Vol d'alcool & 171 g de sucres résiduels  
*mise en bouteilles* le 7 Avril 2015

*Dégustation :*

*Aspect* belle couleur vieil or

*Nez* pêche et mandarine au nez

*Bouche* gras et intense, le brûlé de la barrique est présent mais, avec du fruit confit.  
Magnifique longueur en bouche.

*Appréciation* Sa couleur est une charmante invitation, son parfum est une douce tentation, son goût est une généreuse harmonie.

*Harmonie Mets/Vin :* Servir entre 14 et 16° à l'apéritif, sur foie gras, poulet froid, ou roquefort, et pour le dessert soit avec des fraises, un clafoutis à l'ananas, ou une tarte au citron.

*Garde* 10 à 15 ans

*Palmarès :* Saussignac 1990 ♥\*\*\* *au guide Hachette*

Saussignac 1991 \*\*\* *au guide Hachette*

Saussignac 1992 ♥\*\* *au guide Hachette*

Saussignac 1994 Médaille d'Or à Paris & \*\*\* *au guide Hachette*

Saussignac 1997 ♥ \*\* *au guide Hachette*

Saussignac 2003 Médaille d'Or à Paris

Saussignac 2004 14/20 *Revue des vins de France*

Saussignac 2006 Médaille d'Or *Mention Spéciale au Challenge Millésime Bio 2010*

Saussignac 2008 Médaille d'Argent *au Challenge Millésime Bio 2010, et au CG de Paris 2011*

Saussignac 2010 Médaille d'Or *Mention Spéciale au Challenge Millésime Bio 2014*

Saussignac 2010 Médaille d'Or à Paris