

2016
L'Inspiration des
Miaudoux

Bergerac Sec
Appellation Bergerac Contrôlée

Cuvée Judith

L'Inspiration,
est la surprenante évolution d'un vin
lorsqu'on a neté de tout vouloir maîtriser.

Bergerac Sec
Appellation Bergerac Contrôlée
2016

Robe jaune dorée.
Nez complexe de fleurs blanches et d'acacia.
Attaque de belle vivacité, suivie de notes fumées,
le tout accompagné d'un volume remarquable.
S'accorde avec des viandes blanches
et fromages de caractère. Service à 14°.

LDSP 0018



Filière 01
Agriculture France

14 % Vol. Mis en bouteille à la propriété
Earl Des Miaudoux
Propriété Répartie à Sauvignac 24240 France
Produit de France
VIN BIO FR-BIO-01
Contient des sulfites

500 ml.



“L'Inspiration des Miaudoux” 2016 Bergerac Sec fût « Cuvée Judith »

Production : 1300 Bouteilles de 50cl
Rendement : 35 Hl/ha
Cépage : Sauvignon gris
Terrain : Cette parcelle âgée de 28 ans, est plantée sur des terres argilo-calcaires

Vinification :

- Récolte manuelle et pressurage direct
- Débourage
- Fermentation en barrique d'acacia neuve de 400 litres.
- Elevage dans cette même barrique d'acacia durant 15 mois
- Pas de collage avant mise en bouteille.

Analyse :

- 14 % Vol
- 50 mg/l de soufre total
- 3,90 g/l acidité totale
- 0,60 g/l sucre résiduel

Dégustation :

- Aspect** Sa robe est d'un jaune doré
- Nez** Nez complexe de fleurs blanches et d'acacia
- Bouche** Attaque de belle vivacité, suivie de notes fumées, avec un volume remarquable
- Appréciation** Vin d'une grande élégance, complexe et tout en finesse.

Mets/Vin : Servir entre 10 et 14°. Vous pourrez l'apprécier aussi bien sur des poissons en sauce, viandes blanches, que sur des fromages de chèvres.

Garde : 4 à 5 ans.

Palmarès : ***** dans la revue du vin de France
guide Hachette des vins
guide Hachette des vins
guide Hachette des vins
guide Hachette des vins

L'Inspiration des Miaudoux 2000
L'Inspiration des Miaudoux 2001
L'Inspiration des Miaudoux 2002
L'Inspiration des Miaudoux 2004
L'Inspiration des Miaudoux 2008