

L'Inspiration des Miaudoux 2020

Bergerac Sec fût de chêne sans sulfite ajouté

Production : 580 Bouteilles de 75cl
Rendement : 35 Hl/ha
Cépages : 90 % Muscadelle, 10 % Semillon
Densité de plantation : 5000 pieds/Ha
Terrain : Ce vin provient de nos plus vieilles parcelles sur sol argilo-calcaire calcaire.
Culture : Le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert et labellisé Demeter.

Vinification :

- Récolte manuelle et pressurage direct
- Débourage
- Fermentation en barrique d'acacia neuve de 400 litres
- Elevage durant 8 mois
- Pas de sulfitage, léger collage à la bentonite avant mise en bouteille en juillet 2021

Analyse Œnologique : 14,5 % Vol
inférieur à 0,20 g/l de sucre
0 mg /l de soufre total
2,50 g/L d'H₂SO₄ (acidité totale)

Dégustation :

Aspect Robe jaune doré
Nez Notes muscatées, noisettes grillées et fruits confits
Bouche Bouche puissante et soyeuse et d'une longueur remarquable
Appréciation Vin d'une grande élégance, complexe et tout en finesse

Harmonie Mets/Vin : A carafier sur des mets de caractères, sur volailles, porc ou agneau et fromages à pâtes pressées

Garde : A boire jeune et dans les 2 ans