

SAUSSIGNAC
“Rêverie des Miaudoux”
2018

Production : 3200 Bouteilles de 75cl
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 biodynamie certifié par Ecocert, et demeter.

Vinification :

- vendange manuelle par tris successifs (3 ou 4), afin de cueillir le meilleur botrytis
- pressurage très lent, et débourage léger
- fermentation en barrique de chêne et cuve
- élevage durant 24 mois en barrique

Analyse : *Alcool :* 14,5 % Vol
Glucose Fructose : 103 g/l
Acidité totale : 4,76 g/l
SO₂ : 9 mg/l

mise en bouteilles le 23 juillet 2021

Dégustation :

Aspect couleur or bruni
Nez vanille, fleur d'oranger au nez
Bouche douceur et pointe de fraîcheur en bouche. Raisin de corinthe, abricot sec, pâte de coing. Grande longueur en bouche.

Appréciation L'été 2018, comme celui de 2016 a bénéficié d'un soleil généreux et donné un jus excessivement sucré, ce qui nous a permis de poursuivre notre objectif : une cuvée de liquoreux sans sulfite ajouté. Nous avons laissé le vin cheminer tranquillement sans aucun ajout. Son évolution oxydative est le résultat de son élevage naturel.

Harmonie Mets/Vin : Servir entre 14 et 16° à l'apéritif, sur du foie gras, ou vos desserts fruités ou chocolatés.

Garde 5 à 10 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