



## Côtes de Bergerac Moëlleux “Château les Miaudoux” 2017

- Production :* 30 000 Bouteilles  
*Rendement :* 45 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
  - avant conditionnement, collage à la bentonite et filtration sur terre
- Analyse :*
- Alcool : 11.5 % Vol
  - CO2 : 168 mg/l
  - glucose fructose : 39 g/l
  - acidité totale : 3.30g/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, léger 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.