



Palmarès

Médaille d'Or	Berg. Sec 1986
Médaille d'Or à Paris	Berg. Sec 1987
** <i>guide Hachette</i>	Berg. Sec 1992
* <i>guide Hachette</i>	Berg. Sec 1997
Médaille d'or à Paris	Berg. Sec 1998
Médaille de bronze à millésime bio	Berg. Sec 2008
Médaille d'Or à Paris	Berg. Sec 2016
Médaille d'Or à Millésime bio	Berg. Sec 2016
Médaille d'Or à Millésime bio	Berg. Sec 2017

BERGERAC SEC 2017 Château les Miaudoux

<i>Production :</i>	30 000 Bouteilles
<i>Rendement :</i>	45 Hl/ha
<i>Cépages :</i>	50 % Sauvignon, 5 % Muscadelle 45 % Sémillon,

Densité de plantation : 5000 pieds/Ha

<i>Terrain :</i>	Les Cépages blancs de 25 ans d'âge moyen, sont plantés sur les côteaux argilo-calcaires exposés Sud - Sud-Ouest, qui confèrent leur typicité aux blancs secs, et résistent bien à la sécheresse.
<i>Culture</i>	le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert.
<i>Vinification :</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Récolte mécanique - macération pelliculaire de 20 à 30 heures, puis débouillage - fermentation à basse température entre 15 et 20°C - élevage sur lie fine avec batonage - avant conditionnement, collage à la bentonite et filtration sur terre
<i>Analyse :</i>	<ul style="list-style-type: none"> - CO2 : 84 mg/l -Alcool : 12.5 % Vol -glucose fructose : 0.40g/l - acidité totale : 3.30g/l
<i>Dégustation :</i>	
<i>Aspect</i>	Vin limpide, brillant, de couleur jaune avec de légers reflets verts
<i>Nez</i>	Buis, fruits de la passion et agrume, nez expressif
<i>Bouche</i>	Attaque franche avec une bonne montée du fruit. Equilibre remarquable et finale persistante
<i>Appréciation</i>	Belle mise en valeur des raisins, beaucoup de fraîcheur.
<i>Harmonie Mets/Vin :</i>	Servir frais entre 8 et 10°, c'est un vin facile à marier : s'accorde avec les poissons, qu'ils soient simplement grillés, ou servis en sauce, des langoustines, un tourteau, les terrines de poissons ou de légumes.
<i>Garde :</i>	à consommer dans les 24 mois, afin d'apprécier pleinement tous ses arômes.