

# METISSAGE

BLANC

C'est au détour d'un voyage chez des amis vignerons en Languedoc Roussillon que Jérémy Ducourt découvre des cépages naturellement résistants aux maladies. Enthousiaste à l'idée de produire des vins plus respectueux de l'environnement, il convainc le reste de sa famille de planter les toutes premières parcelles de vignes résistantes à Bordeaux.

Ces nouveaux cépages sont issus du croisement naturel de variétés de vignes à renommée internationale et de vignes sauvages plus robustes ; METISSAGE est le fruit de cette union singulière et innovante : un vin assurément UNIQUE.



## CARTE D'IDENTITÉ

**Nom du cépage :** Cal 6-04

**Parents :** Sauvignon blanc + Riesling + vignes sauvages

**Date de naissance:** 1991

**Nationalité :** Suisse

**Lieu de résidence :** Romagne, Entre-Deux-Mers

**Taille :** 1,3 ha

**Education :** Bordelaise et respectueuse de l'environnement



## VINIFICATION

**Date de récolte :** Début septembre

**Macération et fermentation :** Macération pelliculaire pendant quelques heures. Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

**Elevage :** Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle moyenne:** 3 000 bouteilles

## DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE BLANC est un mélange de saveurs acidulées, d'agrumes, de fruits exotiques et de notes épicées.

En bouche, une belle fraîcheur, de la rondeur, des agrumes et des notes florales.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, fruits de mer, poissons et cuisine épicée.

A déguster bien frais et jeune.