

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.