

METISSAGE

MOELLEUX

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.

Des hybrides plantés à Bordeaux !
#cepagehybride

Carte d'identité

Nom du cépage : Muscaris

Parents : Muscat petit grain + Solaris

Date de naissance: 1987

Nationalité : Allemand

Lieu de résidence : Bieujac, rive gauche

Taille : 3 ha

Education : Bordelaise et respectueuse de l'environnement

Vinification

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: 25 000 bouteilles

Dégustation

Au nez, METISSAGE MOELLEUX est un vin fin, équilibré et fruité aux notes épicées.

En bouche, de la rondeur, des fruits exotiques et des notes muscatées et d'agrumes.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, charcuteries, poissons et cuisine épicée.

A déguster bien frais et jeune.

www.ducourt.com

