

METISSAGE

Pionniers des cépages résistants à Bordeaux !

C'est au détour d'un voyage chez des amis vignerons en Languedoc-Roussillon, en 2013, que Jérémy Ducourt découvre des cépages naturellement résistants aux maladies. Séduit par cette approche respectueuse de l'environnement, il convainc la famille de planter les toutes premières parcelles à Bordeaux. Issus du croisement naturel entre des variétés internationales et des vignes sauvages plus robustes, ces nouveaux cépages marquent une avancée majeure pour une viticulture plus durable.



APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

Muscaris

VITICULTURE

3 Ha
Agriculture raisonnée, certification HVE3.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox thermorégulées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée. Mélange d'agrumes, de fruits exotiques et de subtiles notes muscatées. Bouche douce et veloutée.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons grillés, cuisine légèrement épicée, des plats asiatiques.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.



www.ducourt.com