

# 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

## CÉPAGES

Sauvignac  
Muscaris

## VITICULTURE

6 Ha  
Agriculture biologique

## 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 épicées. Bouche fraîche et craquante.

## ACCORDS METS ET VINS

Apéritifs, fruits de mer, poissons, tartare, cuisine épicée.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

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



[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)