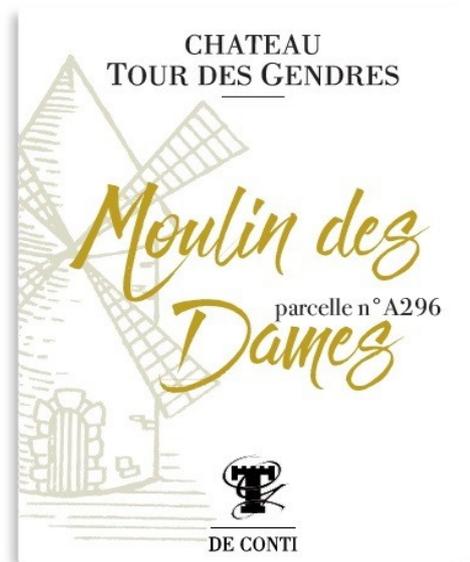


MOULIN DES DAMES BLANC

2019



AOC : Bergerac Sec

Cépages : Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire (forte proportion de calcaire aquitain)

Vinification : Égrappage total
Macération pelliculaire pendant 48 heures
Débourbage à froid
Fermentation en foudre de 30hl
Batonnage et et conservation sur lies pendant 12 mois en foudre
Filtration minimale

Potentiel de garde : de 5 à 10 ans selon les conditions

Style : L'encépagement et l'élevage long sur lies en foudres va donner à cette cuvée un style élancé avec une grande rondeur et une belle vivacité. La finale est longue et saline, d'une belle minéralité.