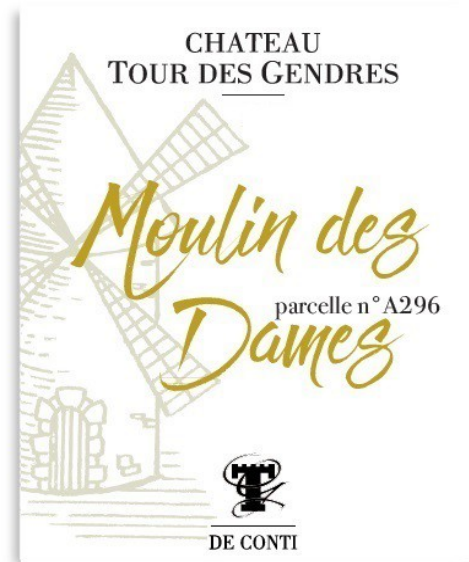


MOULIN DES DAMES BLANC 2020



AOC : Bergerac Sec

Cépages : Sauvignon

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

Vinification : Égrappage total

Macération pelliculaire pendant 48 heures

Débouillage à froid

Fermentation en foudre de 30hl

Batonnage 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.