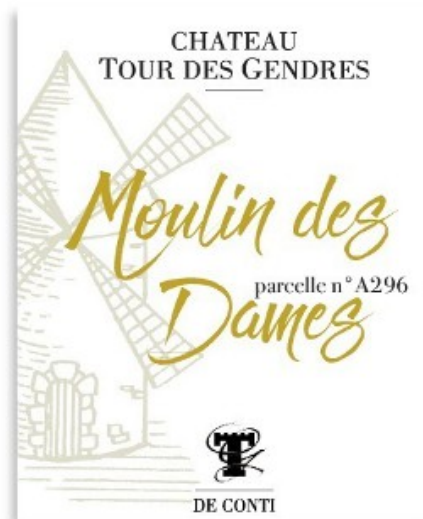


---

# MOULIN DES DAMES

## 2021

---



**AOC :** Bergerac Sec

**Cépages :** Sauvignon

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

**Vinification :** Égrappage total

Macération pelliculaire pendant 48 heures

Débourage 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

**Caractéristiques:** Nez intense de fleurs blanches et agrumes. L'encépagement et l'élevage long sur lies en foudres donnent à cette cuvée un style élancé avec une grande pureté et une belle vivacité. La finale est longue et aromatique, d'une belle minéralité.

**Conseils :** ce vins accompagnera parfaitement à la fois vos moments de fête (foie gras, purée truffée, chapon farci aux champignons...) et vos moments plus simples (poisson grillé ou en sauce, lasagnes chèvre-épinard, fromage de brebis...)