



Château  
La Ressaudie



## Cotes de Bergerac Moelleux 2021

**Assemblage** : 70% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc

**Vendanges** : 17 et 29 Septembre

**Fermentation** : La vendange est entièrement égrappée puis triée pour éliminer tous les déchets verts, les corps étrangers, les raisins secs et les baies vertes ou malsaines. La vendange passe ensuite en pressurage direct, et le mout reste au froid pour un débouillage de 48 heures. Le jus clair est inoculé et poursuit une fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation est arrêtée par une mutation au froid à 5C lorsqu'elle atteint la densité désirée. Le vin est laissé en décantation pendant 48 heures avant d'être soutiré et stabilisé.

**Alcool** : 11.2%    **Sucre Résiduel** : 38 g/L    **pH** : 3.51    **TA** : 3.41 g/L H2SO4

**Mise en Bouteille** : Avril 2022

**Production** : 2720 bouteilles

**Millésime** : Le millésime 2021 fut bien moins solaire que les millésimes des dernières années. Le gel et la pluie du printemps suivi par un été couvert, et une pression importante du mildiou et du botrytis, ont contribué à une récolte limitée et à une maturité qui s'est faite tardivement. Pourtant, quelques très jolis vins ont été produits cette année. Notre vignoble en particulier était sain, sans trace de maladie, avec une maturité aromatique et technologique croissante. Malheureusement, la grêle du 14 septembre nous a atteint de plein fouet. Trente pourcents de notre récolte a été perdue en quelques minutes, et le reste du vignoble a souffert en profondeur. Plusieurs tries successives au vignoble, suivi de tries à la vendange et au chai ont été nécessaires pour produire ce Cotes de Bergerac 2021 dont nous sommes très fiers.

**Dégustation** : La proportion importante de Sauvignon Blanc confère un nez très expressif à ce vin blanc moelleux. Robe jaune pâle. Bel équilibre du sucre résiduel et de l'acidité offrant une agréable vivacité. Mûr, floral, avec des notes de mangue, de litchi, et de pamplemousse rose.