



Château
La Ressaudie



Bergerac Blanc Sec 2022

Assemblage : 74% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 11% Sauvignon Gris

Vendanges : 30 Aout SB et SG, 12 Septembre Sémillon

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. Le vin est laissé sur lies fines avec remise en suspension occasionnelle ayant pour but de favoriser le développement aromatique et l'enrichissement de la bouche. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique.

Alcool: 15% **pH:** 3.48 **TA:** 3.29 g/L H₂SO₄

Mise en Bouteille : 31 Juillet 2023

Production : 6205 bouteilles

Millésime : Climatiquement, le millésime 2022 est marqué par la quasi-absence de pluies estivales et par des périodes de canicule qui se sont succédé de mai à septembre. L'autre caractéristique de ce millésime est sa précocité, celle-ci étant liée à la hausse des températures moyennes de l'année 2022 par rapport à la normale, y compris en hiver. La quantité récoltée est en recul de 15 % par rapport à une année normale, à cause du manque d'eau, et d'un épisode de gel. Les vendanges se sont déroulées sous une météo estivale avec de fortes chaleurs. Les raisins étaient sains et en général de taille plus petite qu'à l'accoutumée. Ce millésime 2022 fera partie, très certainement, des très beaux millésimes de ces dix dernières années.

Dégustation : Vin blanc sec équilibré. Robe jaune pâle, brillante aux reflets argentés. Mûr, aromatique, exotique, papaye, zest d'agrumes, pistache. Rondeur en finale.