

CHATEAU DE FAYOLLE
MARCASSIN DOUX
VIN MOELLEUX 2024



Millésime : 2024

Appellation d'Origine Protégée : Côtes de Bergerac Blanc

Terroir et Parcelle(s) : Parcelle Mornac, vignes plantées en 2003, sur un plateau argilo-calcaire

Cépage : Sémillon blanc

Rendement par hectare : 27.4 hl

Dégustation : Robe jaune paille, ce vin moelleux est très clair et brillant. Au nez, une note florale d'acacia et bien évidente suivi par une explosion de vanille. En bouche, on trouve un élégant mélange d'abricots, de miel et à la fin il y a une minéralité intéressante.

Vinification : En cuves en inox thermorégulées, macération pelliculaire de 48h ; brassages hebdomadaires sur lies fines.

Elevage : En inox

Travail du sol : Vin biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est utilisé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : mécanique

Mise en bouteille : A chaud, le 05.12.2024

Taux d'alcool : 11.5%

Sucres résiduels : 36.6 g/litre

Nombre de bouteilles produits : 1 405