



SAUSSIGNAC 2022 CHÂTEAU MIAUDOUX (50 CL)

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 60% Sémillon, 40% Muscadelle



Note de dégustation :

La couleur or intense est brillante et lumineuse. Le nez exprime de séduisants arômes fruités rappelant entre autres la pêche, le zeste de mandarine et les fruits exotiques (ananas, mangues). Les touches de vanille, de cannelle et après vieillissement de safran apportent de la complexité tout comme son caractère finement boisé et grillé. Suite à quelques années de garde, des arômes de miel, de tarte aux pommes et poires confites se développeront et apporteront à ce vin une grande complexité. La bouche est

Température de service :

Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde :

20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des fromages à pâte persillée (Roquefort, Fourme d'Ambert).
Parfait au moment du dessert, avec un gâteau aux fruits exotiques, un clafoutis à l'ananas, une tarte tatin ou une tartelette aux poires.

Commentaires du sommelier :

Saussignac, minuscule appellation du Bergeracois, voisine de Monbazillac, produit un volume presque confidentiel d'un nectar liquoreux et intense. Le vignoble est situé sur les rives gauches de la Dordogne, sur des plateaux et coteaux pentus. Ce microclimat est très favorable à un bon développement de la pourriture noble qui permet l'obtention des vins moelleux. En effet, les automnes humides et les brouillards fréquents dans la vallée de la Dordogne contribuent à la qualité du Botrytis, et donc à celle des vins de Saussignac. Les raisins sont récoltés à surmaturité et triés avec attention pour ne conserver que les grains « nobles ». Lors de ces vendanges manuelles, trois à quatre passages dans la vigne sont souvent nécessaires afin de ne récolter que les baies atteintes par le champignon. Certaines années, le



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

