Côtes de Bergerac Moelleux, Château des Eyssards



De appellation Côtes de Bergerac Moelleux is officieel Côtes de Bergerac geworden, maar hij blijft licht zoet met 40 g/l natuurlijke suikers. Dit is een zeer geslaagde wijn met een fijne expressie, waarschijnlijk dankzij de ligging vlak naast Saussignac. Om dit te bereiken beschikt de familie Cuisset over alle moderne apparatuur en uitzonderlijke traditionele knowhow.

Oorsprong: De Bergerac wijngaarden floreren op klei-, kalksteen- en klei-kalksteenbodems, met een plantdichtheid die varieert tussen 5.000 en 6.000 wijnstokken per hectare. Dit terroir ligt op heuvels op een hoogte van ongeveer 150 meter en profiteert van ideale natuurlijke omstandigheden. De wijnstokken worden geteeld op een duurzame manier, met uitsluitend organische meststoffen om het leven van de bodem te behouden en te verrijken. Deze aanpak bevordert de authentieke expressie van de unieke kenmerken van deze wijngaard.

Druiven: 20% sauvignon blanc, 50% sémillon, 30% muscadelle

Vinificatie: Het is hetzelfde proces als droge witte Bergerac, met dit verschil dat de druiven rijper zijn om een evenwicht tussen zuurte, alcohol en suiker te verkrijgen. Merk op dat het niet langer is toegestaan om de term ½ sec of moelleux te gebruiken, omdat deze is vervangen door de term Côtes de Bergerac. Voor elk perceel wordt de beslissing om te beginnen met oogsten genomen door de druiven te proeven. Eenmaal geoogst ondergaan de druiven een koude schilweking tussen 24 en 50 uur. Pneumatisch persen zorgt ervoor dat de oogst wordt gerespecteerd en alleen het beste wordt meegenomen. Het sap wordt uitgelekt en vervolgens 8 tot 16 dagen in de koeling bewaard voor de gisting, die plaatsvindt in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling bij een temperatuur van 18°C. De wijnen worden vervolgens bewaard op fijne droesem, geroerd op een snelheid die alleen kan worden bepaald door te proeven, totdat ze worden gebotteld.

Degustatie: Dit is een knapperige, frisse en fruitige wijn gemaakt met de drie variëteiten van de appellatie, met name sauvignon, semillon en muscadelle.

Bewaarpotentieel: Mag 3-5 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Koel te serveren met foie gras, eendenpaté en desserts met fruit.

- Met citroen (sorbet, meringuetaart)
- Tarte tatin, perentaart
- Rijsttaart
- Terrine van ganzenlever
- ...