



## FICHE TECHNIQUE

*Château des Eyssards « Cuvée Flavie », Saussignac (Vin liquoreux)*

**Cépages** : Semillon (80%) et Chenin Blanc (20%)

**Terroir** : sols calcaires

**Climat** : océanique tempéré

**Rendement** : maximum 25hL/ha

**Vendanges** : manuelles avec trois tries

**Contenant** : 50 cl.

**Température de service** : 9-10°C

**Vinification** : après la récolte, les raisins botrytisés sont pressés. A la suite de cela, le jus est entonné dans des barriques de chêne français (225L) pour réaliser la fermentation alcoolique ainsi que l'élevage durant 18 à 24 mois. Ce vin ne peut être fait que lorsque les conditions climatiques du millésime sont favorables au développement du «botrytis cinerea» sur le raisin (brouillard matinaux, ensoleillement l'après-midi).

**Dégustation** : Sa couleur est d'un jaune soutenue aux reflets brillants. Au nez, des arômes de miel mais aussi de fruits (abricot) se dégagent. Un vin avec une fraîcheur étonnante, son incroyable équilibre entre le sucre et l'acidité vous surprendra. Cette délice accompagne non seulement des plats locaux comme les préparations de foie gras, mais se marie également très bien avec un chapon, des fromages bleus ou encore avec des desserts, particulièrement avec ceux sur base d'ananas.