

Une fin d'année en blanc - le vin moelleux du Duc de Castellac

L'automne et l'hiver ont tendance à être des saisons en rouge côté vins. Le rouge des reflets des feuilles mortes et des feux de cheminée, le vermillon de la décoration d'intérieure et bien sûr, des bouteilles que l'on place à table...

Et si on choisissait de finir l'année en blanc ? On ne le sait que trop bien, le blanc moelleux s'amourache de foie gras, des pommes au four, d'amuses-bouche, de fromages à pâtes persillées et de desserts acidulés...

Le vin moelleux du Duc de Castellac 2021 est une belle référence en la matière.



Cette cuvée de Producta Vignobles fait la part belle à l'appellation Côtes de Bergerac.

Elle est issue de vendanges tardives, ce qui donne naissance à un vin certes jeune mais infiniment rond et frais. Il faut dire, le vignoble est particulièrement propice à la cueillette de raisins à surmaturité. Les plateaux ensoleillés du vignoble et les rives de la Dordogne forment un terrain idéal pour l'épanouissement des fruits.

Le Duc de Castellac Moelleux 2021 est Issy d'un assemblage Sémillon Sauvignon et a bénéficié d'un élevage sur lies fines.

Voici sans plus tarder notre note de dégustation :

La robe couleur paille brillante donne envie d'y tremper ses lèvres...

Le nez est délicat, il fleurit bon le tilleul, l'abricot et le citron.

En bouche, place à des notes opulentes de miel et de brioche, le tout relevé avec des arômes de fruits confits et des agrumes.

Retrouvez le vin moelleux Duc de Castellac aux prix de vente conseillé de 4 euros en grande distribution.