

Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS
Nom du vin:	Scherzo
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	30% Sauvignon gris 30% Sauvignon blanc 40% Muscadelle
Teneur en soufre:	2mg/l de SO2 rajouté à l'embouteillage
Âge de la vigne:	
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Printemps très pluvieux mais doux mettant la vigne sous pression contre le mildiou. Le tournant à été début juillet avec un été et un début d'automne magnifique. Ont perdu 40% de la récolte à cause du mildiou.
Vinification:	Vendangé tôt afin de conserver de l'acidité et de la fraîcheur. Macération pelliculaire de 2 mois.
Dégustation:	Dégustation: au nez on est tout de suite flatté par des notes citronnées évoluant sur des touches de miel. En bouche: rond et soyeux, élégant et de belle manufacture. L'acidité lui procure une belle longueur en bouche et une belle présence. Un vin atypique pour la région.
Accords:	Ce vin va se marier à merveille avec un poisson revenu à la poêle, des fruits de mer ou simplement en apéro.
Remarques:	La cuvée Scherzo est produite depuis 3 ans. Sur la commune de Daignac en double exposition Nord-Sud. La Muscadelle est un cépage capricieux qui a tendance à faire de la coulure. Cépage aromatiquement muscaté.

