

# CHATEAU MARGÈS-DUSSEAU

## Loupiac

AOC - Mise en bouteille au château

### Encépagement

100% Sémillon.

### Dégustation

Longuement exposé sur les versants sud de la Garonne, le raisin s'est gorgé de soleil pour nous offrir aujourd'hui ce vin à la teinte remarquable, aux reflets particulièrement dorés.

La surmaturité des Sémillon sublime le « nez » et procure des arômes de fruits jaunes confits, tendrement épaulés par une subtilité vanillée.

Son onctuosité, sa rondeur, sa finesse, se marient aux arômes confits pour révéler, en bouche, sa longueur, son élégance, sa majestuosité.

**Température idéale** 12-14°C

**Terroir** Coteaux argilo-calcaires.

**Production** 2,50 hectares, 90 hectolitres, 1000 caisses.

### Vinification

Seule une petite quantité de ce vin est produite chaque année. Les grappes sont cueillies manuellement dès leur maturité par vendanges successives.

### Accompagnement

Ce vin est particulièrement recommandé pour l'apéritif ou sur les foies gras, les viandes blanches rôties, la volaille,

