



## Entre Deux-Mers

**Terroir :** prédominance argile

**Cépages :**

- **Sauvignon :** Ce cépage est le plus cultivé dans l'Entre Deux Mers. Il apporte fraîcheur et des arômes de genêt, buis, pamplemousse et de fruit de la passion. Son cousin le sauvignon gris est un cépage rare qui s'offre une belle renaissance dans l'Entre Deux Mers. Il apporte une touche de sucre, d'épice et de parfum.
- **Sémillon :** L'opulence du Sémillon se marie à la perfection avec la fraîcheur du sauvignon. Il contribue largement à l'éclat fruité des vins de l'Entre Deux Mers avec des arômes qui évoquent souvent la pêche blanche, les fleurs ou l'abricot frais.
- **Muscadelle :** Ce cépage produit des vins doux aux parfums discrets de muscat qui développent des arômes d'acacia et de chèvrefeuille. Il est toujours associé au Sémillon et Sauvignon



**Elaboration :** Une fois les vendanges finies, le raisin est pressé pour séparer le moût des pellicules. Il est possible de laisser macérer les raisins au préalable afin d'accentuer les expressions aromatiques. Un débourageage est par la suite fait, pour éliminer les dépôts grossiers. La fermentation suit à une température de 18 à 20°C de 12 à 15 jours. L'élevage dure généralement 6 mois, il peut être en barriques ou non. La mise en bouteille a lieu l'année qui suit la mise en bouteille.

**Dégustation :** Le vin de l'Entre Deux Mers a le goût d'un fruit, ce mélange de sucré et d'acidité qui excite vos papilles, désaltère, apporte une agréable sensation de fraîcheur.

**Superficie :** 1 500 hectares

**Production annuelle :** 90 000 hl

**Viticulteurs :** 250

**Site officiel des vins de l'Entre-Deux-Mers :** [www.vins-entre-deux-mers.com](http://www.vins-entre-deux-mers.com)