

Monbazillac

SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

CEPAGE :

Assemblage de 70% de Sémillon, 25% de muscadelle et 5% de Sauvignon

VINIFICATION :

Ramassage de raisins en surmaturité et concentrés par la pourriture noble (Botrytis Cinerea) effectués entre Octobre et début Novembre.

Pressurage progressif.

Le moût débourbé fermente en cuve.

Lorsque l'équilibre alcool/sucre résiduel a été obtenu (environ 110g/l), l'arrêt de la fermentation est provoqué par mutage à froid.

Elevage durant 18 mois.

DEGUSTATION :

Notes de fruits exotiques, ananas, litchis,
Frais et fruité.

ACCOMPAGNEMENT

A température aux environs de 8/12 °, il sera servi avec un foie gras, ou accompagnera des fraises, un dessert de pommes ou poires caramélisées ou encore des fromages à pâte persillée

Il est très apprécié également en apéritif, ou avec les plats asiatiques.

Ce vin se déguste aussi pour le plaisir et la gourmandise