

# Monbazillac

## Millénaire

### SITUATION :

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

### CEPAGE :

Assemblage de 90% de Sémillon, 10% de muscadelle

### 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 a été obtenu (environ 140g/l), l'arrêt de la fermentation est provoqué par mutage.

Elevage durant 18 mois.

### DEGUSTATION :

Notes de fruits secs, où l'abricot et le coing sont dominants. Offrant concentration et longueur, ce vin présente beaucoup d'intensité en bouche, mais reste très frais et fruité.

### ACCOMPAGNEMENT :

A température aux environs de 8/12 °, il sera servi avec un foie gras, ou accompagnera également des fraises, ou un dessert de pommes ou poires caramélisées, ou fromages à pâte persillée mais il est très apprécié également en apéritif. Ce vin se déguste aussi pour le plaisir et la gourmandise