

Monbazillac 2022

L'Instant



SITUATION :

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

CEPAGE :

Assemblage de 40% de Sémillon, 25% de muscadelle et 35% de Sauvignon gris

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, avec des arômes d'agrumes
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

DOMAINE DE PÉCOULA
Jean Marie LABAYE
24240 POMPORT
Tél. 05.53.24.67.82 - Port. 06.80.52.38.68
E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr