

**MONBAZILLAC**  
**2014**  
**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 130g/l), l'arrêt de la fermentation est provoqué par mutage.

Elevage durant 18 mois.

**DEGUSTATION :**

Notes de fruits secs, où l'abricot est dominant.

Très concentré, ce vin présente beaucoup de longueur et d'intensité en bouche.

**ACCOMPAGNEMENT :**

A température aux environs de 8/12 °, il sera servi avec un foie gras, ou accompagnera également des fraises, ou fromages à pâte persillée mais il est très apprécié également en apéritif.

Ce vin se déguste aussi pour le plaisir et la gourmandise