

## MONBAZILLAC *2015*

### 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, ou fromages à pâte persillée mais il est très apprécié également en apéritif.

Ce vin se déguste aussi pour le plaisir et la gourmandise