



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU MONBAZILLAC

AOC Monbazillac - Blanc Moelleux



SITUATION

Connu depuis le 14^{ème} siècle, le Monbazillac est l'un des plus célèbres vins liquoreux de France. Les Hollandais le découvrirent dès le 17^{ème} siècle, lorsque de nombreux huguenots bergeracois, chassés par la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, s'expatrièrent vers ce pays. Son vignoble, réparti sur la côte Sud de la vallée de la Dordogne, jouit d'un climat tempéré, propice au développement de la pourriture noble provoquée par le "Botrytis Cinerea", indispensable à l'élaboration de liquoreux.

PRÉSENTATION

Le Château de Monbazillac est un monument classé historique datant du XVI^{ème} siècle. Il est la propriété de la Cave de Monbazillac depuis 1960 et possède une architecture unique mélangeant systèmes défensifs médiévaux et élégances de la Renaissance. Planté au cœur du vignoble prestigieux qui porte son nom, la vue qui s'offre depuis les terrasses du parc constitue un panorama extraordinaire sur la vallée de la Dordogne.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte par tries successives. Fermentation et élevage 16 mois en fût de chêne.



CÉPAGES

Sémillon 75%, Muscadelle 15%,
Sauvignon 10%



ACCORDS GOURMANDS

Vin de garde, à consommer tempéré à 10/12°C. A déguster seul ou accompagné de fromages persillés ou de desserts frais à base de fruits (pommes, fraises, fruits exotiques, mangues)



DÉGUSTATION

D'une superbe robe jaune or, ce vin présente un nez complexe et intense sur des notes de fruits confits, de miel, d'écorce d'orange, de fruits frais mêlés à des notes boisées, vanillées, à peine toasté. La bouche est une explosion de fruits confits, riche et puissante. La finale très longue est portée par une belle fraîcheur aromatique.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.