



## Château Les Tours des Verdots AOP Monbazillac Selection de Grains Nobles 2019

**Appellation : AOP Monbazillac Sélection de Grains Nobles**

**Cépages : Sémillon et Muscadelle**

**Alcool : 13,5°**

**Contenance : 50 cl**

**Sucrosité : 150 g/L**

### UNE HISTOIRE

Cette gamme, créée dans les années 90, est d'une grande élégance et vous accompagnera dans vos beaux moments de convivialité. Elle est composée de vins, élevés en partie en barriques, à savourer dès aujourd'hui et à garder quelques années que ce soit pour le rouge, le blanc sec ou le Monbazillac. Cette gamme est le juste équilibre entre la finesse et la puissance.

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de 75% Sémillon et de 25% Muscadelle issu d'une sélection de grains nobles par tris successifs de grappes à parfaite maturité. Sa richesse, et sa matière sont les résultats de son élevage en barriques pendant 24 mois.

### NOTE DE DEGUSTATION

Une robe or aux reflets cuivrés. Un nez intense et complexe aux notes de citron confit, de miel et de fruits exotiques sublimés par une belle fraîcheur.

Une bouche toute en onctuosité, un palais puissant et aérien, des notes gourmandes vanillées et une rare longueur.

Que vous soyez novices, amateurs ou épicuriens, il a tout pour vous plaire !

### ACCORDS METS ET VINS

Seul ou avec un foie gras toasté sur son pain d'épices ou avec un fondant au chocolat noir.