

# *Château Les Tours des Verdots*

Monbazillac 2013

« Sélection de grains nobles »

## Terroir

Limono-sableux sur molasse de l'Agenais.

## Vendange

Ramassage et tries manuelles sévères ont été nécessaires pour récolter de la vendange de qualité issue de vieilles vignes à forte densité. Les raisins sont exclusivement issus de grains botrytisés (pourriture noble).

## Vinification

Les baies sont pressées lentement pour en extraire un jus liquoreux de près de 21° potentiel. Après le débourbage, le jus de raisin est mis à fermenter en barriques pour y accomplir sa fermentation qui nécessitera 6 semaines avant d'obtenir l'équilibre souhaité.

## Elevage

L'élevage se poursuit en barriques (50% d'un vin et 50% neuves) durant 24 mois avec des soutirages tous les 6 mois.

## Assemblage

**78% Sémillon, 22% Muscadelle.**

## Conseil de service

Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts.

*E.A.R.L. David FOURTIOT - Vignoble des Verdots – CONNE DE LABARDE (FRANCE)*

*Tél : 05.53.58.34.31. / Fax : 05.53.57.82.00*

*Site Internet : [www.verdots.com](http://www.verdots.com) / Adresse e-Mail : [verdots@wanadoo.fr](mailto:verdots@wanadoo.fr)*