

Château Les Tours des Verdots

Monbazillac 2014

« 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 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

75% Sémillon, 25% Muscadelle.

Conseil de service

Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts.

Récompenses

Sélectionné « Vins du Sud-Ouest de l'année » dans le Guide Bettane et Desseauve 2018

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 / Adresse e-Mail : verdots@wanadoo.fr