

# *Château Les Tours des Verdots*

Monbazillac 2015

« 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*

Noté 15.5/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2019

*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)*