

Grand Vin « Les Verdots selon David Fourtout »

Monbazillac 2011 -50 cl-

Terroir

Argilo-siliceux sur marne et calcaire de Monbazillac. Ce sol permet de produire une très grande concentration apportée entre autres par le Botrytis Cinerea et une belle fraîcheur qui donne l'originalité des grands Monbazillac.

Vendange

5 passages d'Octobre à Novembre avec une trie extrêmement rigoureuse, un degré minimum de ramassage entre 24° et 29° ! Rendements de 7 hl/ha.

Vinification

Pressurage très lent pour extraire en douceur le jus, le gras et le sucre des raisins. Un pressoir extrait entre 350 et 400 litres de jus à 25° potentiel contre 2000 litres pour un Moelleux classique à 14° potentiel.

Elevage

Jus de raisin clarifiés par sédimentation naturelle pendant 48h avant d'être entonnés en barriques neuves et ce pour une durée de 36 mois.
L'équilibre de 13° d'alcool et 13° de sucres résiduels (environ 220 gr.).

Assemblage

70% Sémillon, 30% Muscadelle.

Caractéristiques

Dans la lignée des grands vins liquoreux, ce Monbazillac d'une robe jaune paille vous révèle ses arômes de fruits confits, d'une grande générosité. Pour cette cuvée, un flacon d'une grande classe a été créé. Un bouchon de 54 mm enferme ce divin nectar qui n'attend que de faire vibrer vos papilles.

Conseil de service

Apéritif, foie gras, desserts.