



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN BLANC  
Bergerac blanc sec AOC  
Certifié BIO Ecocert  
2020

---

<b>ASSEMBLAGE</b>	67% Sauvignon blanc 5 000 pieds/ha 14 ans	31% Sémillon 5 000 pieds/ha 70 ans	2% Muscadelle 5 000 pieds/ha 26	ans
-------------------	--	---	--	-----

---

<b>VIGNOBLE</b>	Appellation Bergerac blanc sec Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge : 10 <math>\diamond</math> 70			ans
-----------------	--	--	--	-----

---

<b>MILLÉSIME</b>	Avec un printemps pluvieux et un été chaud, le travail de la vigne a demandé cette année une attention soutenue dans le vignoble, tout en respectant le cycle de la nature jusqu'aux vendanges.			
------------------	---	--	--	--

---

<b>VENDANGES</b>	Dates de vendanges : Sauvignon 28 août 2020 Sémillon 31 août 2020 Muscadelle 2 septembre 2020			
------------------	---	--	--	--

---

<b>RENDEMENT</b>	35 hl/ha			
------------------	----------	--	--	--

---

<b>VINIFICATION</b>	Pressurage pneumatique. Stabulation à froid pendant 5 à 6 jours. Fermentation lente à basse température (18°) en cuves inox thermorégulées. Levures indigènes.			
---------------------	---	--	--	--

---

<b>ÉLEVAGE</b>	En cuves. Date de mise : 26/04/2021    Nombre de bouteilles : 9 000 Numéro de lot : LBS26421 Degrés : 13.5°    AT : 4.09    SR : 0 Bouchons œnotechniques.			
----------------	--	--	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Robe jaune paille bien brillante, nez très aromatique sur des notes de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, le vin est tendu et finit sur une belle longueur. Idéal en apéritif ou en accompagnement de mets délicats (noix de Saint-Jacques, salade de crustacées et viande blanche). Potentiel de garde : 1-3 ans.			
--------------------	---	--	--	--