



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN BLANC  
Bergerac blanc sec AOC  
Certifié BIO Ecocert  
2021

---

<b>ASSEMBLAGE</b>	65% Sauvignon blanc 5 000 pieds/ha 14 ans	33% 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	<70	ans

---

<b>MILLÉSIME</b>	Un printemps marqué par des gelées tardives, un été frais et humide : des conditions climatiques difficiles qui ont demandé une attention très soutenue dans le vignoble pour obtenir un millésime qualitatif.			
------------------	--	--	--	--

---

<b>VENDANGES</b>	Mécaniques Dates de vendanges : Sauvignon 22 septembre 2021 Sémillon 22 septembre 2021 Muscadelle 25 septembre 2021			
------------------	--	--	--	--

---

<b>RENDEMENT</b>	25 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 : 19/04/2022 Nombre de bouteilles : 6 000 Numéro de lot : LBS219422 Degrés : 12.5° AT : 4.24 SR : 0 Bouchons Diam 3			
----------------	--	--	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Robe brillante jaune vert aux reflets gris. Nez précis et aromatique caractérisé par des notes de pamplemousse et de glycine, avec une touche saline. En bouche, le vin est à la fois tendu et fin. Une belle fraîcheur qui apporte la tension pour le plaisir du palais. Idéal en apéritif ou en accompagnement de mets délicats (noix de Saint-Jacques, salade de crustacées et viande blanche). Potentiel de garde : 1-2 ans.			
--------------------	---	--	--	--