



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC AOC  
Certifié BIO Ecocert  
2018

---

<b>ASSEMBLAGE</b>	90%	10%
	Sémillon	Muscadelle
	5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha
	60 ans	35 ans

---

<b>VIGNOBLE</b>	Appellation Saussignac Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Saussignac. Sols argilo-calcaires. Le climat est propice à l'installation de la pourriture noble qui permet non seulement la concentration, mais aussi la complexité des vins. Le Sémillon apporte la capacité au vieillissement, le gras et la profondeur du vin, tandis que la Muscadelle donne une touche de délicatesse.
-----------------	---

---

<b>MILLÉSIME</b>	Les abondantes pluies de printemps ont rendu le travail de la vigne assez difficile. Grâce à un bel ensoleillement avant vendanges, les raisins ont toutefois pu être ramassés dans de bonnes conditions.
------------------	---

---

<b>VENDANGES</b>	Manuelles (2 tris) le 22 octobre 2018
------------------	---------------------------------------

---

<b>RENDEMENT</b>	15 hl/ha
------------------	----------

---

<b>VINIFICATION</b>	Fermentation en barriques de chêne.
---------------------	-------------------------------------

---

<b>ÉLEVAGE</b>	50% barriques 1 vin et 50% barriques 2 vins Date de mise : 24/07/2019 Numéro de lot : LS24719 Degrés : 13° Bouchons naturels 44 x 24	Nombre de bouteilles (50 cl) : 3 430 Sucre résiduel : 105 g/l
----------------	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	La concentration de ce vin liquoreux d'une belle robe jaune paille se révèle par sa fraîcheur. Le bouquet mêle fleurs blanches aux notes fruitées (abricot, coing) et fruits confits (miel), avec une finale intense et longue. L'élevage en barriques apporte des arômes de réglisse. Idéal à l'apéritif ou à déguster avec des fromages de chèvre, tartes abricot ou framboise. Grand potentiel de garde jusqu'à 10 ans.
--------------------	---