



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC AOC
Certifié BIO Ecocert
2019

ASSEMBLAGE	90% Sémillon 5 000 pieds/ha 60 ans	10% Muscadelle 5 000 pieds/ha 35 ans
-------------------	---	---

VIGNOBLE	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.
-----------------	---

MILLÉSIME	Le temps froid et pluvieux du printemps ainsi que les gelées du mois de mai ont rendu le travail de la vigne assez difficile. Heureusement, le fort ensoleillement de l'été a permis au vignoble de se développer dans de bonnes conditions et de donner des vendanges avec des raisins de belle qualité.
------------------	---

VENDANGES	Manuelles (1 tri) le 16 octobre 2019
------------------	--------------------------------------

RENDEMENT	10 hl/ha
------------------	----------

VINIFICATION	Fermentation en barriques de chêne.
---------------------	-------------------------------------

ÉLEVAGE	50% barriques 1 vin et 50% barriques 2 vins Date de mise : 05/02/2021 Nombre de bouteilles (50 cl) : 1 390 Degrés : 12.5° Sucre résiduel : 102 g/l Bouchons naturels 44 x 24
----------------	---

DÉGUSTATION	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.
--------------------	---