



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC AOC
Certifié BIO Ecocert
2022

ASSEMBLAGE

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

Hiver doux et sec. Gelées printanières sans dégâts. Floraison très favorable due à des conditions climatiques sèches et chaudes. Vignes saines ayant donné une récolte de belle qualité.

VENDANGES

Manuelles (1 tri) le 7 octobre 2022

RENDEMENT

25 hl/ha

VINIFICATION

Fermentation en barriques de chêne.

ÉLEVAGE

50% barriques 1 vin et 50% barriques 2 vins	
Date de mise : 26/10/2023	Nombre de bouteilles (50 cl) : 2 996
Degrés : 12°	Sucre résiduel : 122 g/l
Bouchons naturels 44 x 24	N° lot : LS261023

DÉGUSTATION

Une couleur jaune or aux reflets dorés. Le bouquet est expressif, charmeur comme la chair d'abricot, un coulis de poire, des zestes d'oranges confites. La bouche nous attire par une attaque moelleuse associée à une fraîcheur bienvenue. Une finale intense, discrètement vanillée, prolongée grâce aux beaux amers et des arômes de zestes d'agrumes. Idéal avec du roquefort, une soupe de pêche au basilic ou encore une charlotte aux pommes.
Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans.

PRIX PUBLIC

30.00 €