



Château Monestier La Tour

CADRAN BLANC

AOC Bergerac

Certifié BIO Ecocert

2018

ASSEMBLAGE	65%	33%	2%
	Sauvignon blanc	Sémillon	Muscadelle
	5 000 pieds/ha	5000 pieds/ha	5 000 pieds/ha
	12 ans	70 ans	26 ans

VIGNOBLE	Bergerac AOC Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge : 10 <> 70 ans
-----------------	---

MILLÉSIME	Les abondantes pluies de printemps ont rendu le travail de la vigne assez difficile, mais grâce à un bel ensoleillement avant les vendanges, les raisins ont été ramassés dans de très bonnes conditions.
------------------	---

VENDANGES	Mécaniques Dates de vendanges : Sauvignon 6 et 7 septembre 2018 Sémillon et Muscadelle 13 et 14 septembre 2018
------------------	--

RENDEMENT	36 hl/ha
------------------	----------

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

ÉLEVAGE	En cuves. Date de mise : 04/03/2019 Nombre de bouteilles : 10 000 Degrés : 13.5° Acidité totale : 3.80 Bouchons œnotecniques.
----------------	--

DÉGUSTATION	Robe jaune paille brillante, nez très aromatique sur des notes de pêches, d'agrumes 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 : 1-2 ans.
--------------------	---

