



Château Monestier La Tour
, SAUSSIGNAC AOC
2017

ASSEMBLAGE	80% Sémillon 5 000 pieds/ha 60 ans	20% Muscadelle 5 000 pieds/ha 35 ans
-------------------	---	---

VIGNOBLE Appellation Saussignac AOC
Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier.
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 Les conditions climatiques ont rendu le travail des vins et la gestion du travail en bio et biodynamie assez difficiles.
Toutefois, il a été possible de mener les raisins jusqu'au bout de leur maturité.

VENDANGES Manuelles (2 tris)

RENDEMENT 15 hl/ha

VINIFICATION Fermentation en barriques de chêne.

ÉLEVAGE 12 mois : 50% barriques neuves et 50% barriques 1 vin
Date de mise : 17/10/2018
Nombre de bouteilles : 1 728 (50 cl)
Degrés : 11.50° Sucre résiduel : 130 g/l
Bouchons naturels 49 x 24

DÉGUSTATION La concentration de ce vin ne masque pas sa fraîcheur.
D'une robe jaune or intense, vin liquoreux complexe alliant fruits (abricots, Reine Claude, confiture d'orange), fruits secs (noisettes) et une touche d'épices.
La finale est intense et très longue. Idéal à l'apéritif ou à servir avec des plats exotiques (tajine) ou fromage de chèvre.
Très bon potentiel de garde : plus de 10 ans.

