



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

Bergerac blanc sec AOC
Élevage en barriques
Certifié BIO Ecocert
2019

ASSEMBLAGE	97%	3%
	Sémillon	Muscadelle
	5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha
	70 ans	26 ans

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

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 Dates de vendanges : Sémillon et Muscadelle 12 et 13 septembre 2019
------------------	--

RENDEMENT	25 hl/ha
------------------	----------

VINIFICATION	Pressurage pneumatique. Stabulation à froid pendant 5 à 6 jours. Fermentation en barriques. Levures indigènes.
---------------------	---

ÉLEVAGE	En barriques 2 vins pendant 6 mois. Date de mise : 22/10/2020 N° de lot : LBB221020 Degrés : 14°	Nombre de bouteilles : 3 046 (75 cl) Sucre résiduel : 0.53 AT 3.75 Bouchons naturels 49 x 24
----------------	---	--

DÉGUSTATION	Robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Au nez, belles notes aromatiques de fleurs blanches, anis, chair de poire, amande. Une bouche, ample en attaque, une agréable fraîcheur, un volume frais et noble. Un bel équilibre, avec la présence d'arômes de fruits blancs, d'ortie et une pointe de pêche. Finale tendue et élégante. A servir à 10° avec un rouget grillé ou un filet de volaille aux morilles. Potentiel de garde : 5 à 7 ans.
--------------------	---