



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN BLANC
Bergerac blanc sec AOC
Certifié BIO Ecocert
2023

ASSEMBLAGE	42% Sauvignon blanc 5 000 pieds/ha 14 ans	56% Sémillon 5 000 pieds/ha 70 ans	2% Muscadelle 5 000 pieds/ha 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	Année difficile en raison d'une météo tropicale avec une humidité constante de mai à fin juillet. Toutefois, les cépages blancs s'en sont bien sortis avec une belle aromatique.		
VENDANGES	Mécaniques. Dates de vendanges : Sauvignon 1 ^{er} septembre 2023 Sémillon 31 août 2023 Muscadelle 4 septembre 2023		
RENDEMENT	20 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 : 22/04/2024 Numéro de lot : LBS22424 Degrés : 13.5° AT : 3.59 Bouchons Diam		
DÉGUSTATION	Robe jaune paille bien brillante. Vin d'une belle fraîcheur et densité. Bouche gourmande et flatteuse avec des notes de pêche. A boire en apéritif ou en accompagnement de mets délicats (noix de Saint-Jacques, salade de crustacées et viande blanche). Potentiel de garde : 2-3 ans.		
PRIX PUBLIC	11.50 €		