



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

Bergerac blanc sec AOC
Élevage en barriques
Certifié BIO Ecocert
2020

ASSEMBLAGE	97% Sémillon 5 000 pieds/ha 70 ans	3% 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	Avec un printemps pluvieux et un été chaud, le travail de la vigne a demandé cette année une attention soutenue dans le vignoble, tout en respectant le cycle de la nature jusqu'aux vendanges.		
VENDANGES	Manuelles Dates de vendanges : Sémillon et Muscadelle 12 et 13 septembre 2020		
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 : 26/04/2021 N° de lot : LBB26421 Degrés : 13.5°		Nombre de bouteilles : 3 230 (75 cl) Sucre résiduel : 0 AT 4.38 Bouchons naturels 49 x 24
DÉGUSTATION	Robe jaune pâle aux reflets or, brillante et limpide. Au nez, belles notes aromatiques de fleurs, muscat, anis, chair de poire et zestes d'agrumes. Une bouche ample en attaque soutenue par une agréable fraîcheur. Un volume charmeur gorgé de fruits jaunes qui reste élégant et noble. Un bel équilibre avec des notes aromatiques de bergamote et une pointe de noyau de pêche. Longue finale aux accents vanillés. À servir à 10° avec une poularde à la crème, un filet de bar aux herbes, une quenelle de brochet. Potentiel de garde : 5 à 7 ans.		