



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN BLANC
Bergerac blanc sec AOC
Certifié BIO Ecocert
2022

ASSEMBLAGE	78%	20%	2%
	Sauvignon blanc	Sémillon	Muscadelle
	5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha
	14 ans	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	Hiver doux et sec. Gelées printanières sans dégâts. Floraison très favorable due à des conditions climatiques sèches et chaudes. Vignes saines ayant donné une récolte de belle qualité.
------------------	--

VENDANGES	Mécaniques. Dates de vendanges : Sauvignon 22 septembre 2022 Sémillon 22 septembre 2022 Muscadelle 25 septembre 2022
------------------	---

RENDEMENT	22 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 : 06/03/2023 Numéro de lot : LBS06323 Degrés : 14° AT : 3.95 Bouchons Diam	Nombre de bouteilles : 6 000 SR : 0
----------------	--	--

DÉGUSTATION	Robe brillante d'une couleur gris vert aux reflets or. Nez très fin, belle gamme aromatique aux notes de pêche provenant de raisins à très belle maturité. Le pamplemousse et des notes salines apportent une allonge de fraîcheur du palais. En bouche, le vin est ample, suave avec de la chair de poire, des amandes provenant du Sémillon. Une belle fraîcheur avec des agrumes, la tension du Sauvignon prolonge la dégustation. Une pointe florale de la Muscadelle finalise le plaisir aromatique. Servir entre 8 et 10°C en apéritif, avec un saumon mariné, un carpaccio de Saint-Jacques, une quenelle de crustacés. Potentiel de garde : 1-3 ans.
--------------------	---