



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC AOC
Certifié BIO Ecocert
2020

ASSEMBLAGE	90% Sémillon 5 000 pieds/ha 60 ans	10% Muscadelle 5 000 pieds/ha 35 ans
-------------------	---	---

VIGNOBLE Appellation Saussignac
Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Saussignac.
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 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 (1 tri) le 29 septembre 2020

RENDEMENT 15 hl/ha

VINIFICATION Fermentation en barriques de chêne.

ÉLEVAGE 50% barriques 1 vin et 50% barriques 2 vins
Date de mise : 23/08/2022 Nombre de bouteilles (50 cl) : 1 940
Degrés : 12.5° Sucre résiduel : 96 g/l
Bouchons naturels 44 x 24

DÉGUSTATION Une couleur jaune dorée aux reflets or, lumineuse. Le bouquet est un panier aromatique d'abricots, de pommes au four, d'oranges confites, de notes de miel. La bouche au moelleux séducteur est soutenue par une agréable fraîcheur. Une finale intense, discrètement vanillée, longue grâce aux beaux amers comme les zestes d'agrumes. Idéal avec des fromages bleus, une tarte tatin aux abricots, des crêpes Suzette.
Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans.