



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 Degrés : 12.5° Bouchons naturels 44 x 24	Nombre de bouteilles (50 cl) : 1 940 Sucre résiduel : 96 g/l
----------------	---	---

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.
--------------------	---