



# MONBAZILLAC

**APPELLATION** : AOC Monbazillac

**MILLÉSIME** : 2020

**CÉPAGES** : Sémillon 95 %, Sauvignon 5 %

**VINIFICATION** : Travail traditionnel à la vigne, récolte en sur maturité par botrytisation et par tries successives, pressurage vertical, fermentation en barriques neuves et élevage pendant 12 mois.

**TERROIR** : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire, Vieilles vignes de plus de 50 ans.

**DÉGUSTATION** : Jaune d'or franc et brillant. Le nez aux notes de fruits frais comme l'abricot se mêle avec une pointe vanillée. Dans une bouche ronde et boisée, un retour de fruits mûrs et une pointe de vivacité rendent la finale agréable. A déguster à l'apéritif et avec du foie gras.

**CONSERVATION** : Vin pouvant être gardé 5 à 10 ans.

**RÉCOMPENSES** : Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2022.

**CONTENANCE** : 75 cl



**EARL CHÂTEAU LA RAYRE**

**Vincent VESSELLE**

200 Allée de La Rayre - F-24560 COLOMBIER

Tél. : 05 53 58 32 17 - 06 32 23 81 74

Email : [vincent.vesselle@orange.fr](mailto:vincent.vesselle@orange.fr)

Web : <https://chateau-la-rayre.com>