



MONBAZILLAC

CUVÉE “LES TROIS FILLES”

APPELLATION : AOC Monbazillac

CUVÉE : 2020

CÉPAGES : Muscadelle 95 %, Sémillon 5 %

VINIFICATION : Travail traditionnel à la vigne, récolte en surmaturité par botrytisation et par tries successives, pressurage pneumatique, fermentation basse température et élevage sur lies dans une cuve FLEXTANK de 11,25 hl de forme ovoïde.

TERROIR : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

DÉGUSTATION : D'un abord fermé, le nez propose une jolie expression de fruits exotiques et de citron à l'aération. Une attaque vive introduit une bouche énergique et très fruitée (pêche, poire, citron à nouveau). Un vin nerveux et plein d'allant.

CONSERVATION : Vin à boire dans les 5 ans.

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

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