



# 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](mailto:vincent.vesselle@orange.fr)

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