



MONBAZILLAC

“GRAND VIN”

APPELLATION : AOC Monbazillac

CUVÉE : 2009

CÉPAGES : Muscadelle 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 + 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 en soirée ou à offrir.

CONSERVATION : Vin pouvant être gardé plus de 10 ans

CONTENANCE : 37,5 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>