



# MONBAZILLAC

## “GRAND VIN”

**APPELLATION** : AOC Monbazillac

**CUVÉE** : 2020

**CÉPAGES** : Sémillon 70 %, Sauvignon 30 %

**VINIFICATION** : Travail traditionnel à la vigne, récolte en surmaturité 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 à l'apéritif et avec du foie gras, ou même du Roquefort.

**CONSERVATION** : Vin pouvant être gardé 5 à 10 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>