



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LE COURREAU

MONBAZILLAC



LE VIGNOBLE

Connu depuis le 14^{ème} siècle, le Monbazillac est l'un des plus célèbres vins liquoreux de France. Les Hollandais le découvrirent dès le 17^{ème} siècle, lorsque de nombreux huguenots bergeracois, chassés par la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, s'expatrièrent vers ce pays. Son vignoble, réparti sur la côte Sud de la vallée de la Dordogne, jouit d'un climat tempéré, propice au développement de la pourriture noble provoquée par le "Botrytis Cinerea", indispensable à l'élaboration de liquoreux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges manuelles par triés successives pour sélectionner les grappes ou parties de grappe arrivées à l'objectif de maturité ou de pourriture noble. Les raisins sont transportés jusqu'aux cuves de vinification par tapis pour préserver les grains fragiles. Pressurage doux de la vendange, débordage, puis fermentation en cuve. Arrêt de la fermentation par filtration et sulfitage. Elevage en cuve pendant plusieurs mois.μ



CÉPAGES

90% Semillon, 10% Muscadelle



ACCORDS

A servir à 8/10°C à l'apéritif avec du foie gras. Accompagne agréablement des fromages à pâte persillée, des desserts peu sucrés, les fruits frais (fraise, melon).
Vieillessement souhaitable minimum de 3 ans et jusqu'à 20 ans et plus.



DÉGUSTATION

Ce Monbazillac s'exprime dans le registre de l'élégance. La bouche construite et délicate présente des notes de miel et de fruits mûrs. Longueur remarquable.



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com