



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DAROS MALFOURAT

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.

L'HISTOIRE

Le château Daros-Malfourat est situé au point le plus haut de la commune de Monbazillac. Le vignoble surplombe par le Sud de la vallée de la Dordogne. Le vignoble est conduit selon les règles de l'agriculture raisonnée en total respect de la nature. L'entretien est naturel. Taille en guyot. Effeillage. Vendanges entièrement manuelles par triées successives.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges manuelles par triées 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, débourageage, puis fermentation en cuve. Arrêt de la fermentation par filtration et sulfitage. Elevage en cuve pendant plusieurs mois. μ



CÉPAGES

80% Semillon, 15% Sauvignon,
5% 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)



DÉGUSTATION

Belle robe jaune or brillante. Nez de pêche et d'acacia. Bouche gourmande et fruitée, sur une pointe de fraîcheur qui équilibre harmonieusement la vin.