



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MONBAZILLAC

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 de Monbazillac est un monument classé historique datant du XVI^{ème} siècle. Il est la propriété de la Cave de Monbazillac depuis 1960 et possède une architecture unique mélangeant systèmes défensifs médiévaux et élégances de la Renaissance. Planté au coeur du vignoble prestigieux qui porte son nom, la vue qui s'offre depuis les terrasses du parc constitue un panorama extraordinaire sur la vallée de la Dordogne.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Sélection parcellaire. Ramassage par triés successives manuelles, vinification traditionnelle en fût de chêne pendant 16 mois. Mise en Bouteille : au Château.



CÉPAGES

63% Semillon, 27% Sauvignon,
10% Muscadelle



ACCORDS

Apéritif, foie gras, roquefort,
tourtière aux pommes
Température de Service : 8 à 10°C.



DÉGUSTATION

Sélection parcellaire. Ramassage par triessuccessives manuelles, vinification traditionnelle des grands liquoreux en fûts de chêne neufs. Vieillessement en fûts de chêne. Robe jaune dorée intense. Nez riche avec des notes de fruits confits, de vanille et d'abricot. En bouche, vin très harmonieux, puissant. Grande finesse, arômes d'agrumes, vanillés. Finale très longue.



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