PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

LE COURREAU

AOC Monbazillac - Blanc Moelleux

SITUATION

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 bergeraçois, 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.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges manuelles par tries 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, débourbage, puis fermentation en cuve. Arrêt de la fermentation par filtration et sulfitage. Elevage en cuve pendant plusieurs mois.

CÉPAGES

Sémillon 80%, Sauvignon 15%, Muscadelle 5%

ACCORDS GOURMANDS

A servir à 8/10°C à l'apéritif avec du foie gras. Accompagne agréablement des fromages à pate 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 fraicheur qui équilibre harmonieusement la vin.

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.