

MIRABELLE MONBAZILLAC



CÉPAGES Sémillon & Muscadelle

APPELLATION AOP Monbazillac

ÉLEVAGE 12 mois en barriques de 225L

TEMPS DE GARDE 5 à 10 ans

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement par plusieurs passages, plusieurs tries afin de sélectionner les raisins les plus botrytisés. Les raisins sont ensuite pressés pendant 3 heures pour extraire le maximum de jus (plus de 340 g/l de sucre naturel). La fermentation alcoolique se fait en fûts de chêne afin de gagner en complexité et richesse aromatique. Le vin est ensuite élevé sur lies en barriques de 225L pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

La succession de tries donne un vin riche, complexe avec un équilibre aromatique parfait tout en préservant sa fraîcheur. En plus des arômes de fruits confits et d'abricot, nous retrouvons des notes subtils de fruits exotiques. Parfait pour accompagner du foie gras cuit ou frais, du fromage bleu ou tout dessert sans trop de sucre.