INSOLITE



Blanc liquoreux

AOC Monbazillac

Sauvigon gris - Sémillon







Blanc sucré



Fraîcheur dorée

Tout commence par une vendange manuelle rigoureuse où nous sélectionnons les baies dorées plutôt que la pourriture noble intense. La fermentation en cuve inox à basse température vient ensuite sceller cet éclat. Un liquoreux frais et aérien, qui surprend par sa légèreté et sa grande finesse.

En un coup d'oeil

Vif	Souple
Sec	Doux
Fruit confit	Fruit frais

Température idéale

5°C — **8-10°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **3-15 ans** — 15 ans

On sort les fourchettes ?

Apéritif
Cuisine épicée ou asiatique
Fromage affiné ou à pâte persillée
Tarte à la framboise

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

Ce Monbazillac nous charme par son expression de poire ,de pêche aux nuances d'acacia et de confiture de melon d'Espagne.
Sa bouche intense et harmonieuse n'est jamais lourde bien au contraire, finale fraîche et persistante avec des arômes de zestes de clémentines.