

Monbazillac

Harmonie

SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

CEPAGE :

Assemblage de 70% de Sémillon, 25% de muscadelle et 5% de Sauvignon

VINIFICATION :

Ramassage de raisins en surmaturité et concentrés par la pourriture noble (Botrytis Cinerea) effectués entre Octobre et début Novembre.

Pressurage progressif.

Le moût débourbé fermente en futs neufs de chêne français.

Lorsque l'équilibre alcool/sucre a été obtenu (environ 140gr),

l'arrêt de la fermentation est provoqué par mutage à froid.

Elevage durant 24 mois.

DEGUSTATION :

Notes de fruits confits, de fruits secs,

Le boisé reste discret et apporte surtout finesse et élégance.

ACCOMPAGNEMENT :

A température aux environs de 10/12 °, il sera servi avec un foie gras, ou accompagnera également des fraises, ou fromages bleus, mais il est très

apprécié à la fin du repas, pour le plaisir.

Ce vin se déguste, et ce suffit à lui-même

DOMAINE DE PÉCOULA

Jean Marie LABAYE

24240 POMPORT

Tél. 05.53.24.67.82 - Port. 06.80.52.38.68

E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr