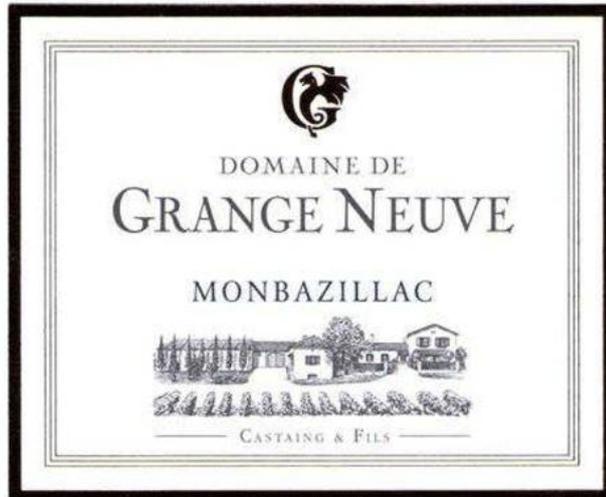




DOMAINE DE GRANGE NEUVE



Commentaire de dégustation

Le Monbazillac est un vin blanc liquoreux d'une couleur or. Au nez, il développe des arômes de miel, d'acacia et de pêches. En bouche ces arômes s'intensifient avec des notes de fruits confits à la faveur du volume et de la richesse de ce vin. Non boisé.

Accords mets et vin

Le Monbazillac est le vin d'apéritif idéal, ses plus grandes affinités sont avec le fois gras, le roquefort, bleu d'auvergne, et les desserts peu sucrés. Il accompagnera aussi avec charme les viandes blanches, poissons en sauces melons et fraises.

Conseils de service

Garde : A vie avec apparition de notes de maderisation après une décennie.

Température de service : Frais, entre 6 et 8 degrés.



CASTAING & FILS

CEPAGES

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

TERROIR

Argilo-Silico-Calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

25 ans

MODE DE CONDUITE

Vigne palissé; Densité de 2630 à 5000 pieds/ha, Taille Guyot Simple, Viticulture Raisonnée, Entre rang : labour et enherbement

VINIFICATION

Vendanges manuelles par tris successifs, grappes botrytisées « pourriture noble », pressurage pneumatique, cuves inox thermo-régulées, mutage par thermoflash pour réduction de dose de SO₂, filtration tangentielle, élevage 24 mois.

SCEA DE GRANGE NEUVE

Grange Neuve
24240 POMPORT
Téléphone : + 33 (0)5 53 58 42 23
Télécopie : + 33 (0)5 53 61 35 50
Messagerie : fmcastaing@aol.com
Site Internet : www.grangeneuve.fr

MONBAZILLAC