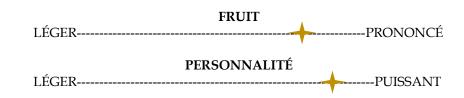




MONBAZILLAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château La Foncalpre





Historique: Le Monbazillac est un vin liquoreux français produit au sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au nord, en rive Gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac. Vignoble de 17 ha en plaine.

Cépages et terroir: 60% Sémillon, 20% Muscadelle, 20% Sauvignon sur un sol argilo-calcaires.

Vinification et élevage : Les vendanges se font par triées successives en ne ramassant que les raisins botrytisés puis la fermentation se fait de manière traditionnelle dans des cuves en inox.

Dégustation : Belle robe jaune paille or brillant. Le nez est particulièrement fin et complexe, avec des arômes de fruits blancs, de pêche et de tilleul. Il possède des notes agréables de pain d'épices. L'attaque est souple, ronde et agréable sans lourdeur excessive. L'acidité est bien maîtrisée ce qui lui confère un bel équilibre. Un joli monbazillac, plutôt aérien et fruité.

Accompagnement : En guise d'apéritif, avec les mélanges sucrés salés comme le canard aux pêches, le foie gras et bien sûr sur les desserts.

Servir à : une température entre 10 et 12 °C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 902 460	1.27	73 x 73 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 350	7.77	230 x 155x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		792	1200 x 800 x 1340	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

