

## Blanche de Bosredon 2011

**Appellation :** Monbazillac AOC

**Terroir :** Vignobles de coteaux situés au Sud de Bergerac surplombant la vallée de la Dordogne. Sols Argilo-calcaire et graves sur molasse de l'Agenais et calcaire de Monbazillac.

**Assemblages :** Sémillon 80%, Sauvignon 10%, Muscadelle 10%.

**Conditions climatiques :** L'année 2011 est marquée par un hiver rigoureux long et sec puis un printemps sans précipitations pendant 3 mois. Ceci a entraîné une grande précocité de la vigne mais un mois de juillet pluvieux a permis de rééquilibrer le cycle végétatif. Le temps sec et chaud durant les vendanges a favorisé la qualité des raisins récoltés.

**Ramassage :** Le ramassage de la vendange est effectué manuellement grain par grain afin d'obtenir 100% de raisins atteints par le *Botrytis Cinerea* (ou « pourriture noble »). Cette sélection draconienne implique un très faible rendement et de nombreux passages successifs devant les pieds de vigne.

**Vinification / Elevage :** Après pressurage direct dans un pressoir pneumatique, le jus de raisin, très riche en sucre, est débourbé puis entonné dans des barriques neuves (chêne français à grains fins) pour effectuer sa fermentation alcoolique. A la fin de celle-ci, après soutirage et mutage, le vin liquoreux est ensuite élevé 20 mois en barriques avant d'être enfin mis en bouteilles.

**Dégustation :** Nez de sous-bois, de vanille de fleurs séchées et de fruits confits. En bouche, superbe structure, gras et ample, avec une grande finesse aromatique. Beaucoup de persistance en fin de bouche. Un grand vin.

**Conservation :** Vin de longue garde, ce «grand Monbazillac» pourra se conserver dans de bonnes conditions de 15 à 20 ans.

**Accompagnement :** A 8/9°C à l'apéritif, pour le plaisir d'un moment partagé entre amis, avec le foie gras, le melon, les fromages très forts, les desserts légers (fruits rouges tartes...).

