

Les Grandes Signatures

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...).

