

GIE  
VIGNOBLE DES 3  
HORIZONS

24500 SAINT AUBIN DE CADELECH  
SIRET : 330 487 356 0025

MONBAZILLAC 2009  
Cuvée prestige

Château  
«Le Terme Blanc»

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE

Depuis 30 ans, la famille Landat partage avec la famille Russac du «Château du Terme Blanc» du matériel et des méthodes de travail. Depuis 2014, nous vous proposons sa gamme de Monbazillac.

### LES CEPAGES

100% Sémillon

### LA DEGUSTATION

Avec une attaque ronde en bouche, il a du volume en bouche et une belle harmonie d'où ressortent des notes de cire, de miel, de fruits confits.

### LES ACCORDS METS-VINS

Outre les alliances classiques avec le foie gras ou les desserts, il se révèle délicieux aussi avec le roquefort, le melon ou les fraises ; il brille également avec des compositions de volailles ou avec des poissons en sauce. Il est aussi le vin d'apéritif idéal.

Peut se déguster dès maintenant et supporter avec bonheur de longues années de vieillissement. A servir frais à une température de 8 à 10°C.



### INFORMATIONS GENERALES VIGNOBLE «LE TERME BLANC»

Age des Vignes : 50 ans

#### Méthodes Culturelles :

- Taille en Guyot
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Traitements Phyto raisonnés

Les vendanges sont faites dans la pure tradition, avec cueillette des raisins surmûris par tries manuelles successives.

### INFORMATIONS SUR LA CUVÉE

Sols : Argilo-Calcaire

Rendement : 20 hl/ha

#### Vinification :

Pressurage direct. Fermentation en cuve. Filtration tangentielle qui permet d'utiliser moins de soufre. Elevage traditionnel en cuves pendant 72 mois.

Alcool : 12,5 % / vol

Teneur en sucres : 166 g/l

Mise en bouteille à la propriété

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Monbazillac

Bouchon : liège NATUREL

Capsule : Complex Alu

Emballage : Carton de 6 couchées