

MONBAZILLAC 2020



Château Le Terme Blanc

"Une cuvée pleine de fraîcheur et de fruité"



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. **Depuis 2017, les vins produits sur le vignoble sont certifiés BIO.**

LES CEPAGES DE CETTE CUVÉE

85% Sémillon, 5% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc

VENDANGE

La cueillette des raisins surmûris se fait par tries manuelles successives.

LA DEGUSTATION

Ce liquoreux délicat vous satisfera par sa fraîcheur et ses belles notes fruitées.

Il se dégage en bouche une parfaite harmonie et de la rondeur d'où ressortent des saveurs de pêche, de coing, d'abricot et d'ananas.

LES ACCORDS METS-VINS

Parfait à l'apéritif et bien sûr avec votre foie gras, vos desserts, du roquefort, melons et fraises, volaille ou votre poisson en sauce.

A servir frais autour de 8 à 10°C.

La Garde : Il peut se déguster dès maintenant et supporter avec bonheur de longues années de vieillissement.

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 : 27 hl/ha

Vinification :

Pressurage direct, raisins entiers

Alcool : 13 % / vol

Teneur en sucres : 85 g/l

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Monbazillac

Bouchon : liège

Capsule : Complex Alu

Emballage : Carton de 6 couchées