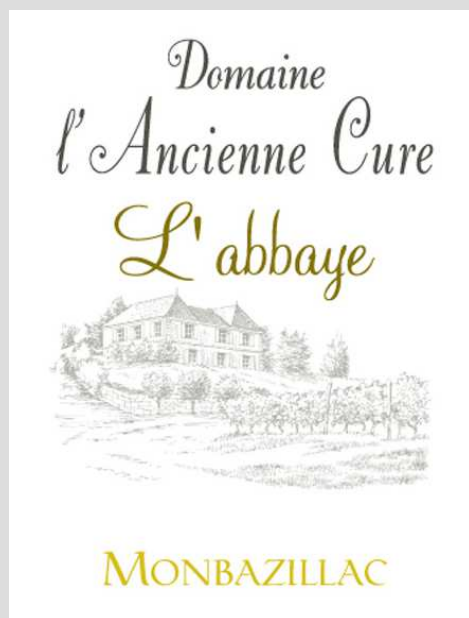




# MONBAZILLAC 2013

« L'Abbaye »

.....  
*Élégant et équilibré*



## SOL

Argileux

## CEPAGES

50 % Sémillon  
40 % Muscadelle  
10 % Chenin

## VENDANGE

Tri minutieux de raisins botrytisés et passerillés de très belle qualité.

## VINIFICATION

Débourbage puis mise en barriques neuves,  
Fermentation à 20° C pendant 180 jours.  
Mise en bouteille en octobre 2015.

## DEGUSTATION

### Commentaire Guide Hachette :

« Assemblage à majorité de sémillon, complété de muscadelle et d'un soupçon de chenin, cette cuvée se présente dans une robe dorée engageante. Au nez, elle affiche une complexité remarquable avec ses parfums bien ouverts de fruits secs, de fruits compotés et d'agrumes. Le palais, au volume majestueux, est d'une impressionnante onctuosité, soutenu par ce qu'il faut de fraîcheur pour apporter l'équilibre et une superbe allonge en finale. Un modèle d'harmonie et de puissance maîtrisée. »

*Coup de Cœur guide Hachette 2016*

Propriété certifiée en Agriculture Biologique récolte 2012

*L'Ancienne Cure* - 24560 Colombier

Tél. : 05 53 58 27 90 Fax : 05 53 24 83 95

e-mail : [ancienne-cure@orange.fr](mailto:ancienne-cure@orange.fr)

Site web : [www.domaine-ancienecure.fr](http://www.domaine-ancienecure.fr)

Coordonnées GPS : N 44° 46' 28" / E 00° 31' 58"

