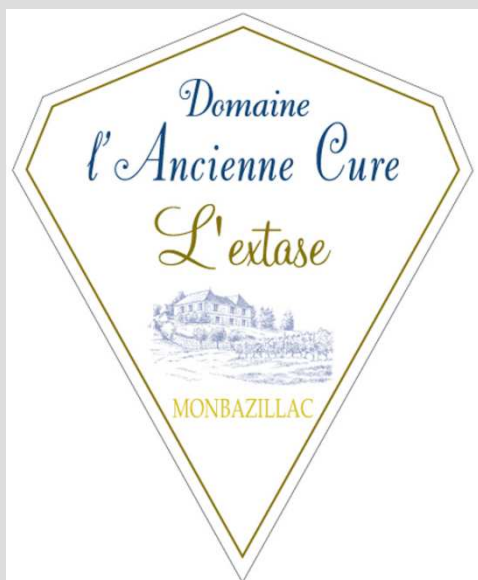




MONBAZILLAC 2011

« L'Extase »

Puissance et concentration



SOL
Argileux

CEPAGES
100 % Muscadelle

VENDANGE
Tri minutieux de raisins préférentiellement **passerillés** d'une qualité, d'une pureté et d'une concentration exceptionnelles.

VINIFICATION
Débourbage puis mise en barriques neuves.
Fermentation à 20 °C pendant 180 jours.

DEGUSTATION
Coup de cœur rédaction Revue du Vin de France (larvf.com) :
« Ce monbazillac présente un magnifique bouquet confit aux saveurs de fleurs d'oranger et de truffe. Sa richesse liqueuse est magnifiquement intégrée. »

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

Site web : www.domaine-ancienecure.fr

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

