

# INSOLITE 2018

A.O.C. MONBAZILLAC

« Le Monbazillac de tous les jours »

Localisation : Périgord (Dordogne)  
Cépages : Sémillon & Sauvignon gris  
Taux d'alcool : 12,5 % vol.

## A la vigne

Enherbement naturel, semis d'engrais verts, travail du sol en surface, désherbage mécanique, taille Guyot  
Vendange manuelle et parcellaire  
Rendement : 30 hl/ha

## Et le résultat ?

Très aromatique au nez, frais, vif et sucré en bouche  
Ce vin joue la carte de la souplesse plutôt que la concentration.

## Avec quoi ?

Frais à l'apéritif, avec un plat épicé, des mets asiatique, des fromages affinés ou à pâte persillée, un gâteau au chocolat noir (amertume), une tarte aux fraises (acidité des fruits rouges)

## Et au chai

Pressurage direct par gravité, débourbage statique et fermentation alcoolique thermorégulée, mutage au froid

Elevage en cuve inox pour préserver fraîcheur et aromatique

## A consommer

Dès maintenant et d'ici 5 à 6 ans pour profiter de son aromatique et de sa fraîcheur

Ce n'est pas le Monbazillac à oublier dans sa cave !



DOMAINE DE COMBET