



Grand Vin Les Verdots AOP Monbazillac Sélection de Grains Nobles 2011

Appellation : AOP Monbazillac Sélection de Grains Nobles

Cépages : Sémillon et Muscadelle

Alcool : 13°

Contenance : 50 cl

Sucrosité : 220 g/L

UNE HISTOIRE

Ce Monbazillac d'exception, élaboré seulement 4 fois en 25 ans, est le parfait représentant des plus grands Monbazillac de la région. Ce divin nectar saura faire vibrer vos papilles.

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de 70% Sémillon et de 30% Muscadelle issu d'une sélection de grains nobles extrêmement rigoureuse : 5 passages successifs d'octobre à novembre pour choisir chaque grain botrytisé à sa parfaite maturité, apportant richesse et complexité aromatique. Un long élevage en barriques neuves pendant 36 mois rend ce Monbazillac exceptionnel !

NOTE DE DEGUSTATION

Une robe dorée et étincelante aux reflets bronze, un nez aux senteurs gourmandes complexes sur des notes de miel de châtaignier, de coings et de fruits confits.

Une bouche équilibrée avec une profondeur et une densité exceptionnelles.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin que l'on souhaite partager en fin de repas... avec les gens qu'on aime !