



Baron de Fouqueyrol



Type de vin

Blanc doux



Appellation & Région viticole

Monbazillac | Sud-Ouest



Cépages

Sémillon (70%), Sauvignon (15%), Muscadelle (15%)



Producteur

Marque AG Vins



Commentaire

Vignoble de coteaux au sud de Bergerac au sein de la commune la plus prestigieuse de l'appellation Monbazillac. Ramassage de raisins confits et concentrés par la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), effectués entre Octobre et début Novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Le moût débourbé fermente à température contrôlée aux environs de 20°C. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid. Ceci permet un dosage précis des teneurs en soufre dans le vin. Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.



Dégustation

Nez intense caractérisé par le botrytis, le miel et les fruits cuits. Le vin est ample avec une grande fraîcheur que lui confère une acidité maîtrisée. Fidèle à sa nature ce beau vin liquoreux réuni élégance, finesse et légèreté.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6