**Château du Haut Pezaud**

**Monbazillac « émotion »**

**2015**

* **Cépages** : 90% Sémillon, 5% Muscadelle et 5 % Sauvignon gris
* **Terroir** : Sol argilo-limoneux, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Exclusivement faites à la main par tries successives sur des  
   raisins botrytisés, elles ont lieu durant le mois d'octobre.
* **Vinification** : par pressurage direct.
* **Elevage** : En cuve inox pendant 18 mois.
* **Caractéristiques**: Notre monbazillac « émotion » est un vin léger   
  et gourmand. Au nez l’acacia est l’arôme dominant. En bouche, ces arômes  
  s’intensifient avec des notes d’agrumes et pamplemousse. On obtient donc  
  un vin docile qui se laissera déguster bien frais !
* **Conseil de dégustation**: A l'apéritif, en entrée avec du melon ou du   
  foie gras, avec des desserts (gâteaux, chocolats, fraises) et pour les plus  
  audacieux avec du fromage persillé.
* **Conservation**: Il peut se boire dès à présent mais il se conserve aussi  
  facilement 5 à 7 ans dans les bonnes conditions (dans le noir à une température  
  d’environ 13°).   
  **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 13 %
* **Sucre résiduel** : 85 g/l

