

Château la Gironie

Monbazillac Blanc Moelleux



Zona:	Monbazillac – Bordeaux - Est
Vitigno:	50% Sémillon - 40% Muscadelle – 10% Sauvignon Blanc
Terreno:	Argilla, ghiaia, pietra calcarea
Esposizione:	Sud
Vendemmia:	Tardiva manuale
Vinificazione:	cemento
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°

Assemblaggio tipico bordolese in cui il Sauvignon apporta gli aromi fruttati tipici e la freschezza, il Sémillon finezza e rotondità ed il Muscadelle le note floreali.

Vino bianco dolce frutto di vendemmia tardiva, gli acini sovramaturati donano ricchezza alcolica e zuccherina, mantenendo i profumi tipici del Bordeaux.

Colore giallo dorato profondo, ampio al naso con note di mela, pesca e pera ed un fondo di crema alla vaniglia. Al palato ha buona corrispondenza con il naso, insieme a note di un bel mix di frutta matura, dove risalta maggiormente la vaniglia. Sentori di arancia candita e nota minerale nel finale. Di corpo abbastanza dolce, morbido e cremoso, ben equilibrato con una modesta acidità.

Abbinamenti

Da accompagnare a foie-gras, formaggi erborinati piccanti e a lunga stagionatura, anche di pecora o capra, si sposa anche a fine pasto con pasticceria secca, per i francesi è perfetto anche come aperitivo!



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**