**Château du Haut Pezaud**

 **Monbazillac « tentation »**

**2014**

* **Cépages** : 80% Sémillon, 10% Muscadelle et 10 % 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. Débourbage à froid. Maîtrise de la température pendant la durée de fermentation.
* **Elevage** : En barriques de chêne français pendant 12 mois.
1/3 de barriques neuves.
* **Caractéristiques**: Belle couleur jaune doré. Le bois apporte des
arômes de miel et de fruits confits. Une jolie fin de bouche donne
envie de renouveler ce petit moment de plaisir.
* **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 15 ans dans les bonnes conditions (dans le noir à une
température d’environ 13°). Avec le temps l’arôme principal deviendra
 le pruneau.
* **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 12,5 %
* **Sucre résiduel** : 128 g/l