

Château Tirecul La Gravière Monbazillac "Les Pins" blanc liquoreux 2015 (50 cl)



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Famille BILANCINI (Tirecul La Gravière)

Millésime: 2015

Appellation: Monbazillac

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 50 cl

Cuvée: Les Pins

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: sémillon

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIERE

Commentaires sur ce

liquoreux Monbazillac Les pins, signé le Château Tirecul La Gravière :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 15/20. *Les Pins sont d'agréables moelleux d'entrée de gamme, avec un 2014 plus dynamique et moins intense que les 2015.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Un grand naturel, avec des notes d'abricot et de fruits blancs, le sucre est discret par rapport aux autres cuvées du domaine, la finale est longue et explosive. Apogée : 2016 à 2023.*

Guide Hachette des vins 2018 : */3. *C'est de l'or qui coule dans le verre. Quant au nez, il est frais, exubérant, entre pêche de vigne, abricot et fruits confits. Une attaque des plus suaves introduit un palais impressionnant par sa douceur, souligné de savoureux arômes de miel et d'un*

subtil boisé. Une belle ligne acidulée assure l'équilibre de ce vin en lui évitant toute lourdeur. Une bouteille de garde.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Un véritable **vin de douceur et de fruit**. Les jeunes vignes nous offrent avec cette cuvée une approche simple et élégante du magnifique terroir de Tirecul.

Les soins prodigués aux raisins pour Les Pins sont aussi exigeants que pour le Château Tirecul La Gravière.

Terroir : sols à dominante calcaire, en pente.

Vignes : exposition Nord-Est.

Cépages : 70% de sémillon et 30% de muscadelle.

Vendanges : lorsque les raisins sont botrytisés, (champignon botrytis cinerea).

inification : fermentation de 1 à 5 mois en cuves et en barriques.

Elevage : élevage de 18 mois dans les mêmes contenants.

La recommandation du vigneron : *"Osez les accords surprenants. Nos vins s'associent très bien avec les épices et les cuisines exotiques. Jouez avec les saveurs sucrées-salées."*

Description brève du produit :

Le "petit vin" très fruité, sucré mais pas trop, du grand Château Tirecul La Gravière, avec une belle fraîcheur qui lui évite toute lourdeur. Très déco et en plus très bon, à l'apéro ou avec les plats épicés ! 15,5/20 B+D.