

Domaine de l'ancienne Cure Monbazillac "L'Abbaye" blanc liquoreux 2015 (50 cl)



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): C. Roche (L'ANCIENNE CURE)

Millésime: 2015

Appellation: Monbazillac

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Abbaye

RVF: 89/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: muscadelle

Description brève du produit :

Un Monbazillac **bio** très réussi dans ce grand millésime de garde qu'est 2015. Hyper abordable pour un grand vin liquoreux ! Coup de coeur et 3*/3 au guide Hachette : *"Christian Roche plane au-dessus de l'appellation (...) cette cuvée est tout simplement exceptionnelle."*

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ANCIENNE CURE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Monbazillac l'Abbaye blanc liquoreux 2015 signé le Domaine de l'Ancienne Cure

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (nov. 2020) : 89/100. Le pain d'épice, le miel

tendre au fin croquant fumé, la pâte de coing et l'abricot dominant le palais.

Guide Hachette des vins 2019 : Coup de cœur, *** (vin exceptionnel). *Avec deux coups de cœur, Christian Roche plane au-dessus d'une appellation qui a particulièrement épaté les dégustateurs cette année, avec un niveau de qualité réellement remarquable. Et cette cuvée, qui a déjà plusieurs fois atteint la plus haute marche, est tout simplement exceptionnelle. La robe est d'une magnifique couleur vieil or, avec des nuances ambrées. Le nez, d'une complexité hors du commun, évoque le citron confit, les fruits secs, le pain d'épice, le poivre et l'amande sur fond de senteurs iodées. La bouche est très riche et d'un volume étonnant, mais c'est son équilibre subtil entre sucres, acidité et alcool qui impressionne. Un grand liquoreux qui semble suspendre le temps et dont le potentiel de garde paraît infini.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Ma volonté : exprimer le terroir à travers les raisins, afin d'obtenir les vins les plus authentiques. Le respect de l'environnement, le travail du sol en profondeur pour un meilleur enracinement, l'implantation des cépages, les sélections massales, l'élevage adapté à la concentration en cuves, barriques ou foudres, contribuent à cette finalité qualitative. Plus que jamais, le souci est de tendre vers l'équilibre parfait entre la puissance et le fruit le plus naturellement possible."

Cépages : 20% Sémillon, 60% Muscadelle, 15% Chenin, 5% Ondenc.

Vendanges : Tri minutieux de raisins botrytisés et passerillés de très belle qualité.

Vinification : Débourbage puis mise en barriques neuves, Fermentation à 20° C pendant 180 jours. Mise en bouteille en Septembre 2017.