



## Baron de Fouqueyrol



### Type de vin

Blanc doux



### Appellation & Région viticole

Monbazillac | Sud-Ouest



### Cépages

Sémillon (70%), Sauvignon (15%), Muscadelle (15%)



### Producteur

Marque AG Vins



### Commentaire

Vignoble de coteaux au sud de Bergerac au sein de la commune la plus prestigieuse de l'appellation Monbazillac. Ramassage de raisins confits et concentrés par la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*), effectués entre Octobre et début Novembre. Pressurage progressif permettant l'extraction des meilleurs « jus de goutte ». Le moût débourbé fermente à température contrôlée aux environs de 20°C. Lorsque l'équilibre alcool-sucre résiduel a été obtenu, l'arrêt de fermentation est provoqué par mutage à froid. Ceci permet un dosage précis des teneurs en soufre dans le vin. Après 2 mois de cuve en vue de clarification, le vin est soutiré puis laissé de nouveau en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.



### Dégustation

Nez intense caractérisé par le botrytis, le miel et les fruits cuits. Le vin est ample avec une grande fraîcheur que lui confère une acidité maîtrisée. Fidèle à sa nature ce beau vin liquoreux réuni élégance, finesse et légèreté.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6