

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC



Appellation :
Saussignac

Superficie :
3 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :
90% sémillon, 10% muscadelle

Vinification :
2 triés manuelles, fermentation en barriques de chêne

Elevage :
50% barrique 1 vin, 50% barrique 2 vins

Dégustation :
Notes de fleurs blanches, de fruits jaunes abricot, coing, de fruits confits et de miel, avec une finale intense et longue. L'élevage en barriques apporte des arômes de réglisse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017