Abeilles

La Petite Série

Appellation Monbazillac

Millésime 2017

Domaine Château le Fagé (24)

Cépages Sémillon et Muscadelle

Vigneron Benoît Gerardin

Récolté sur un terroir argilo-calcaire fort

Nombre de bouteilles éditées 400

Titrage 13% Vol.

Les Vins de Monbazillac



Monbazillac est la plus grande appellation de liquoreux au monde. Son vignoble, réparti sur la côte Sud de la vallée de la Dordogne, est aussi l'un des plus anciens de la région.

Le vignoble de Monbazillac jouit d'un climat tempéré particulier. Le phénomène climatique le plus remarquable a lieu pendant l'automne, sous l'action des brouillards matinaux conjuguée avec la chaleur du soleil d'après-midi. L'humidité permet la formation du microscopique champignon « Botrytis Cinerea » qui provoque une réduction de volume à l'intérieur du grain de raisin et augmente sa teneur en sucre.

La concentration naturelle des raisins, grâce au développement de la pourriture noble provoquée par le « Botrytis Cinerea » est indispensable à l'élaboration de tout liquoreux de haute qualité. Vendangé par tris successifs, le Monbazillac est un vin doux et équilibré, mêlant fraicheur et ampleur.

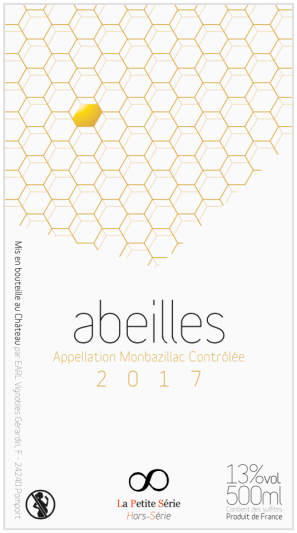
Notre partenaire vigneron : Benoît Gerardin



La cuvée Abeilles a été vinifiée par Benoît au Château Le Fagé, dont il a repris les rênes, à la suite de son père. L'exploitation, propriété familiale depuis 300 ans, est située sur la côte Nord de Monbazillac.

Benoît apporte au vignoble sa vitalité et de nouvelles techniques, sans renier le passé, en visant des vins droits, fruités et frais. La Propriété est en viticulture raisonnée.

Dégustation arômes et saveurs



Nous avons été séduits par sa belle robe jaune clair avec des reflets verts et par son nez complexe d'une fraîcheur joliment fruitée. En bouche, son attaque vive et acidulée est très légère, très pure, une belle originalité pour l'appellation ! Elle donne suite à des notes finales légèrement confites style abricots.

Ce vin aromatique et élégant accompagnera idéalement apéritifs, foie gras, desserts à base de fruits, fromages à ferment bleu, cuisine épicée… ainsi que tous vos moments conviviaux en famille ou entre amis.

Il peut s'apprécier sans attendre ou se laisser vieillir jusqu'à 10 ans en cave.

Un « Hors-série » de la Petite Série

Cette cuvée a la particularité d'être un tirage « hors-série » de notre label : pour le plaisir de vous proposer ponctuellement un vin que nous avons apprécié et que nous voulons partager avec vous.

Il n'y a que 400 bouteilles pour ce tirage spécial, il faut donc faire vite pour s'en procurer et en goûter!

Le design de l'étiquette est signé Sun Conseil qui a su restituer l'élégance et le charme de ce troisième tirage « hors-série » de la Petite Série.

***La Petite Série**, c'est 8 amateurs-passionnés de vin, qui vous sélectionnent des vins coup de cœur, tirés en édition spéciale et à petit prix.*
La Petite Série c'est par ailleurs un label respectueux de l'environnement, au bilan carbone neutre.

Amaury, Aurélien, Axel, Grégoire, Jean, Nicolas, Pascal, Yannick

www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com

