



**MONBAZILLAC AOP - GRANDE RESERVE 2014**  
**CHATEAU LE FAGÉ**

### **L'HISTOIRE ...**

C'est au début du 18<sup>e</sup> siècle que leurs ancêtres ont commencé à exploiter de la vigne à Pomport, au sud de Bergerac, sur la fameuse « Côte Nord » du Monbazillac. La famille Gérardin fait partie des plus anciennes propriétés familiales du Bergeracois. Aujourd'hui, le Château Le Fagé produit sur 48 hectares des vins des appellations Bergerac, Côte de Bergerac et Monbazillac. Ils travaillent dans le plus grand respect du terroir, et font un travail méticuleux de la vigne au chai.

### **LE VIN ...**

**Région :** Sud-Ouest

**Appellation :** Monbazillac

**Millésime :** 2014

**Couleur :** Blanc Moelleux

**Cépage(s) :** 85% Sémillon, 15% Sauvignon, 10%  
Muscadelle

**Degré :** 12,5%

**Contentant :** 75cl



### **Anecdotes ...**

Ce Monbazillac Grande Réserve provient d'un terroir célèbre, de la Côte-Nord du vignoble Monbazillac. Le Château Le Fagé est connu depuis 200 ans pour l'aptitude de son terroir à produire de grands vins liquoreux.

La récolte est réalisée après une botrytisation complète. Le pressurage est direct et le débourbage à froid. La fermentation est lente, en barriques. L'élevage se fait en barriques durant 18 mois.

### **LA DÉGUSTATION :**

**Œil :** belle robe ambrée

**Nez :** arômes de fruits très mûrs, confits

**Bouche :** ample et complexe

### **CONSEILS DE DÉGUSTATION :**

Température entre 7°C et 8°C.

À consommer jusqu'en 2044.

À déguster en apéritif ou sur des desserts.

Un Monbazillac harmonieux, équilibré, une réelle pépite.