

INTRODUCTION

La première cuvée Grain de Folie a été produite en 2001. Elle a été créée afin de proposer aux amateurs de Monbazillac une cuvée prestige réunissant des critères rigoureux.

En effet, cette cuvée est la sélection de nos meilleures parcelles, de nos meilleurs pieds de vignes (vigne de plus de 80 ans) et provient des meilleurs tris de grappes.

LE DOMAINE

- Commune : Pomport 24240 (en Dordogne)
- Surface exploitée dédiée : 2 ha
- Nature du sol : Argilo calcaire sur roche Karstique.
- Exposition : plein sud
- Cépages : Sauvignon gris 50% Sémillon 50 %



GRAINS DE FOLIES 2013

AU CHAI

RÉCOLTE

- Manuelle par tris successifs en octobre, Novembre.

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en fût de Chêne.

ELEVAGE

- Elevage en fût de Chêne pendant 18 mois.

CARACTÉRISTIQUES

- 12.38° d'alcool.
- 193 g/l de sucre résiduel.
- 1.28 d'acidité volatile
- 97 mg/l de SO2 total et 0 mg/l de SO2 libre.

DANS LE VERRE

DEGUSTATION

- Très bon équilibre sucre/acidité.
- Nez complexe exprimant le fruit (ananas) et le fruit confis
- Bouche vive sur le fruit avec une finale très longue.

ACCOMPAGNEMENT

- Apéritifs (avec du melon, toasts au roquefort ou au foie gras)
- Fruits (fraises, figues, fruits rouges)
- Desserts sucrés (tartes au citron, aux poires ou aux pommes, génoise)
- Desserts légèrement acide ou amers (au gingembre, au chocolat noir)
- Les fromages bleus (roquefort)

CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir entre 7 et 9 °C
- Déboucher 15 minutes avant dégustation
- A boire dès maintenant.
- Potentiel de garde : 15 ans.

