

# LES BRUMES

2020



## La Cuvée

Les Brumes est un vin biologique liquoreux élaboré avec des raisins atteints de la pourriture noble : le botrytis cinerea. Ces baies sont vendangés à la main en tries successifs sous les brumes d'octobre.

Cépages : Sémillon 70% Muscadelle 30% - 100% sur vieilles vignes de plus de 70 ans.

## Le Domaine

Château les Hauts de Caillevel

Commune : Pomport 24240.

Surface exploitée dédiée : 2 ha.

Nature du sol : Argileux sur calcaires karstiques.

Exposition : plein sud.

## Au Chai

Récolte : Manuelle par tris successifs en octobre, Novembre.

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.

Élevage :

- En cuve béton pendant 6 mois.

Caractéristiques :

- 12 ° d'alcool.
- 81.6 g/l de sucre résiduel.
- 0.82 d'acidité volatile.
- 158 mg/l de SO2 total et 29 mg/l de SO2 libre.

## Dans Le Verre

Dégustation

Fruity Monbazillac with aromas of honey, citrus fruits, apricot and pineapple.

A very good balance between sugar and acidity.

Accords mets & vin :

- Apéritifs
- Fruits (fraises, figues, mangues, ananas et fruits rouges).
- Desserts sucrés (tartes au citron, aux poires ou aux pommes).
- Desserts légèrement acide ou amers (chocolat noir).
- Les plats aigres-doux de la cuisine asiatique.
- Les fromages bleus et les fromages forts (Fourme, Stilton, Roquefort).

Conseil de dégustation

A servir entre 7 et 9 °C.

Déboucher 15 minutes avant dégustation.

A boire dès maintenant.

Potentiel de garde : 10 ans.

