



Blanc de Moncets

Sélectionné en 2024 par les Domaines de Moncets pour sa texture naturelle en bouche et sa qualité aromatique. Le Blanc de Moncets 2023, **AOC Bordeaux Blanc** est élaboré sur les magnifiques coteaux argilo calcaires de Soussac en Gironde.

Ce blanc d'un **jaune pâle** met en lumière toute la rondeur du Sémillon. Une **complexité aromatique sans aucune intervention du bois** avec des notes de fruits à chair jaunes, de miel et une fraîcheur apportée par le Sauvignon Blanc.

Millésime 2023



13% vol.

ASSEMBLAGE

70% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc & 10% Sauvignon Gris

TERROIR

Sol: **Argilo-calcaire**

Altitude : 103 mètres

Orientation : Sud-Est avec pente à 8%

Age moyen des vignes: environ 35 ans

MODE DE CULTURE

Gestion des sols via couverts végétaux permanents

Travail des sols en 4 façons: chausage - déchausage

Agriculture Biologique

VINIFICATION

Vendanges : 10 septembre 2023

Table de tri manuelle avec **système densimétrique**

Pressurage direct en pressoir pneumatique, inerté par CO2 pour préserver le fruit

Vinification en cuves INOX à fond plat pour optimiser le contact lie/vin lors de l'élevage sur lies qui suit pendant 12 mois

NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, il dévoile des **arômes puissants** de fruits à noyaux tels que la nectarine, l'abricot et la pêche.

En bouche, il présente une complexité aromatique avec les mêmes fruits qu'au nez ainsi que des notes de **fruits tropicaux** tels que l'ananas et le fruit de la passion.

Une **texture patinée** qui apporte toute la **rondeur au vin** et qui balance à merveille avec la fraîcheur.

« **CE VIN N'EST PAS ISSU DES VIGNES DU CHÂTEAU MONCETS** »

Les Domaines de Moncets

Chemin de Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - contact@domaines-moncets.com - www.domaines-moncets.com