



CUVÉE DES MONSTRES

Grande Maison, 2002

L'avis de Philippe Defleur

Terroir. L'origine de ce grand vin est une maladresse ! Les moines de Saint-Martin ont délaissé leurs vignes et avec l'action alternée des brumes matinales et de l'ensoleillement, ils ont observé l'apparition de la pourriture noble. C'était le début d'une belle histoire...

Cépage. Le cépage sémillon est largement cultivé dans la région en raison de sa capacité à développer la pourriture noble, indispensable à la production des vins liquoreux. Ce cépage blanc est apprécié pour sa capacité à produire des vins riches, complexes et moelleux.

Voici un vin exceptionnel qui a plus de 20 ans ! Ce Monbazillac est un vrai "monstre" à la couleur ambrée et fait exploser au nez comme en bouche des arômes de figue, de noisette et de pruneaux. Impressionnant !

Millésime. Avec les défis posés par les conditions météorologiques et malgré les difficultés rencontrées, les producteurs ont réussi à élaborer un excellent millésime 2002, mettant en valeur la richesse et la complexité des arômes propres aux vins liquoreux de la région.

Domaine. La Grande Maison à Monbazillac est un beau domaine viticole, situé aux alentours de Bergerac. L'exploitation se situe sur une colline surplombant les rives de la Dordogne. Dans ce cadre digne d'une carte postale, ils proposent des vins bio d'exception depuis des décennies.

CÉPAGE :
sémillon 80%
sauvignon 20%

LABEL : Bio



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Monbazillac

ELEVAGE/VINIF : Barrique



A SERVIR
ENTRE 8° ET 10°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2028



OUVRIR
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

☒ Limpide

☐ Trouble

☐ Voilée

COULEUR

Jaune Vert

Or Vert

Jaune Paille

Doré

Vieil Or

Ambré

Roux

INTENSITÉ COLORANTE

☐ Claire

☐ Soutenue

☒ Profonde

BRILLANCE

☐ Terne

☒ Lumineuse

☐ Éclatante

CAPILLARITÉ

☐ Coulante

☐ Fluide

☒ Épaisse

IMPRESSION	
<input type="radio"/> Douteuse	<input checked="" type="radio"/> Plaisante
INTENSITÉ AROMATIQUE	
<input type="radio"/> Fermée	<input type="radio"/> Discrète
<input type="radio"/> Ouverte	<input checked="" type="radio"/> Puissante
FAMILLES AROMATIQUES	
Fruits confits, fruits secs	
ARÔMES	
<input checked="" type="radio"/> Pruneaux	<input checked="" type="radio"/> Figue
<input checked="" type="radio"/> Noisette Grillée	

ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense
SUCRE	<input type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Doux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input checked="" type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Fraîche
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input type="radio"/> Riche
SEL	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Iodé	<input checked="" type="radio"/> Corsé
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Perlant	<input type="radio"/> Pétillant
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input type="radio"/> Douce
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input type="radio"/> Développée
DOMINANTE FINALE	<input checked="" type="radio"/> Sucre	<input type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Gras/Alcool
		<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Pâteux
		<input type="radio"/> Vive	<input type="radio"/> Nerveuse
		<input checked="" type="radio"/> Alcooléux	
		<input type="radio"/> Effervescent	
		<input type="radio"/> Soyeuse	<input checked="" type="radio"/> Onctueuse
		<input type="radio"/> Longue	<input checked="" type="radio"/> Persistante

On mange quoi avec tout ça ?



Foie gras et toast pain aux abricots

Le sucre du vin et le gras du foie gras créeront un accord "super gourmand", appuyé par le pain aux abricots.



Canard grillé et sauce à l'orange

La puissance du vin et ses notes de figue seront parfaites avec le caractère du canard et la sauce à l'orange.



Fourme de Montbrison

Les arômes de noisette grillée et le sucre du vin formeront un accord parfait avec ce fromage persillé.



Tarte aux quetsches

Les arômes de pruneaux se mêleront aux quetsches cuites pour un dessert intense en fruit.