**Château du Haut Pezaud  
Monbazillac « sensation »  
2014**

* **Cépages** : 70% Sémillon, 10% Muscadelle et 20 % Sauvignon gris
* **Terroir** : Sol argilo-limoneux, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Exclusivement faites à la main par tries successives sur des raisins botrytisés, elles ont lieu durant le mois d'octobre.
* **Vinification** : par pressurage direct.
* **Elevage** : En cuve inox pendant 18 mois.
* **Caractéristiques**: notre monbazillac « sensation » est un vin fruité et croquant. Au nez l’acacia est l’arôme dominant. En bouche, ces arômes s’intensifient avec des notes de pêche et d’abricot. On obtient donc un vin sur le fruit et la fraîcheur.
* **Conseil de dégustation**: A l'apéritif, en entrée avec du melon ou du foie gras, avec des desserts (gâteaux, chocolats, fraises) et pour les plus audacieux avec du fromage persillé.
* **Conservation**: Il peut se boire dès à présent mais il se conserve aussi facilement 10 ans dans les bonnes conditions (dans le noir à une température d’environ 13°).
* **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 13 %
* **Sucre résiduel** : 115 g/l

