

# Château Tirecul Lagravière Monbazillac blanc liqueureux 2012 (50 cl)



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Famille BILANCINI (Tirecul La Gravière)

Millésime: 2012

Appellation: Monbazillac

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: sémillon

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU TIRECUL LAGRAVIÈRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Commentaires sur ce liqueureux Monbazillac 2012, signé le Château Tirecul La Gravière :**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 :** 17,5/20. *Nous aimons le brillant Monbazillac 2012, encore sur la réserve, d'une grande richesse. Il commencera à se livrer dès 2020.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** 17/20. *Avec une sensation tactile et de confort énorme, ce liqueureux de classe folle affiche des notes d'oranges confites et d'épices fines dans une fraîcheur insolente. Apogée : 2015 à 2025.*

**Noté 96/100** par Jeb Dunnuck, aussi dégustateur au Robert Parker's Wine Advocate.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

Le Grand Vin de la propriété, harmonieux et équilibré, est issu de raisins parfaitement botrytisés, la fameuse pourriture noble (*botrytis cinerea*)

Il associe à des arômes fruités et confits les senteurs florales et épicées typiques de la muscadelle. La bouche, riche et élégante s'épanouit de longues minutes. **Un grand classique.**

**Terroir** : sols à dominante calcaire, en pente.

**Vignes** : exposition Nord-Est.

**Cépages** : sémillon.

**Vendanges** : lorsque les raisins sont botrytisés, (du champignon *botrytis cinerea*).

**Vinification** : pas de manipulation mécanique, pressurage lent, écoulement par gravité.

**Elevage** : 30 mois en fûts de chêne neufs à hauteur de 15 %.

**Dégustation** : Nez aux arômes de miel, safran, fruits tropicaux. Bouche intense. Finale extrêmement longue.

**Les recommandations du vigneron** - Revue du Vin de France (juin 2016) :

- Quels conseils donneriez-vous pour déguster cet élégant liquoreux ?

*La température est primordiale. Elle donne une sensation de fraîcheur sans masquer les arômes. Servez-le assez frais à 4°C pour le déguster à 8-10°C.*

- Le vin doit-il être carafé ?

*Selon l'âge du vin, laissez-vous guider par sa couleur. Si sa robe est ambrée, il est inutile de le carafé. Or jaune ou or clair, carafez-le la veille.*

- Avec quels mets servir le vin ?

*Osez les accords surprenants. Nos vins s'associent très bien avec les épices et les cuisines exotiques. Jouez avec les saveurs sucrées-salées.*

**Description brève du produit :**

La cuvée qui porte haut les couleurs du Château Tirecul La Gravière à travers le monde, un rapport qualité-prix impressionnant si on le compare aux Sauternes voisins ! 17,5/20 RVF.