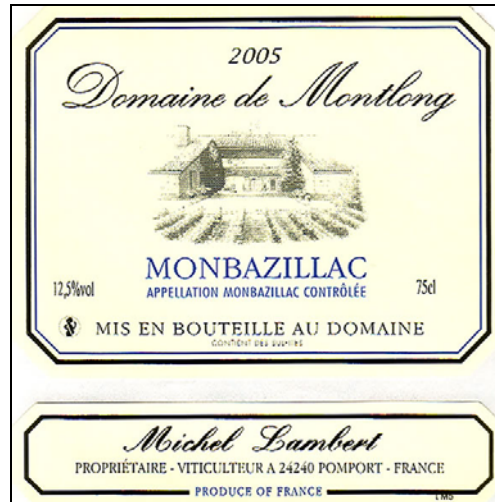

DOMAINE DE MONTLONG
AOC MONBAZILLAC (edelsüß)
F R A N K R E I C H



- Lage:** Pomport, eine der 5 Gemeinden im Süden des Bergerac-Gebietes, welche die AOC Monbazillac erzeugen.
Die Weinberge liegen auf einem Plateau (Hochebene) in südwestlicher Ausrichtung, das das Tal der **Dordogne** überragt.
- Boden:** Ton- und kalkhaltige Lehmböden.
- Klima:** Mischung aus Bordelais-Einflüssen und kontinentalen Witterungsbedingungen. Die Feuchtigkeit der herbstlichen Morgennebel zwischen **Dordogne** und **Gardonette** führt zur Edelfäule (*Botrytis cinerea*), die für die Erzeugung von edelsüßen Weinen erforderlich ist.
- Besitzer:** Familie Lambert, Familienbetrieb in der 3. Generation.
- Fläche:** 50 ha
- Rebsorte:** 70 % Sémillon, 20 % Muscadelle, 10 % Sauvignon
- Vinifizierung:** Nur Handlese mit Vorauswahl der Trauben (mehrmaliges Pflücken). Unterbrechung der alkoholischen Gärung, um eine Restsüße von ca. 100 g/l zu behalten. Der Wein wird teilweise in neuen Barriques ausgebaut.
- Degustation:** Intensive goldene Farbe. Recht komplexes Bukett, in dem sich das Aroma kandierter Früchte von Aprikose und Vanille mischen.
Am Gaumen sehr schön ausgewogen, mit viel Frucht, Rundheit und Schmelz. Als Aperitif, zu einer guten Foie gras aus dem Périgord, zu Edelpilzkäse aus der Auvergne oder Roquefort, welche die Fülle und das Aroma dieses Weines hervorheben.