

JULES ET MARIE VILLETTE

MONBAZILLAC 2003



Encépagement : Sémillon 80%
Muscadelle 15%
Sauvignon 5%

Vignes : Ramassage en comportes le 28 octobre 2003.

Le mois de Juin fut un des plus chauds depuis plus de 10 ans, la pluviométrie du début du mois de septembre à permis un développement du botrytis sur la grappe dans une bonne uniformité. La sécheresse de fin septembre a demandé un travail de tri sélectif minutieux qui a duré jusqu'à fin Octobre ce qui a permis de ramasser des grappes d'une grande richesse aromatique et de pouvoir presser un jus d'un grand équilibre et d'une belle finesse. Les vendanges 2003 resteront anthologiques pour le Château Haut-Bernasse.

Cette tête de cuvée est la quintessence même de ce qui se fait de mieux sur le domaine.

Vinification : Pressurage par pressoirs hydrauliques verticaux.
Débourbage par décantation naturelle à froid.
Assemblage avec sélection parcellaire.
Levures indigènes, fermentation et élevage en barriques neuves.

Analyses:

TAV	12.83 % vol.
Sucres	198g/l
T.A.V. total	24.46 % vol.

Dégustation : La robe est soutenue d'une couleur miellée. Le nez intense est d'une belle complexité aromatique sur la cire d'abeille, agrumes confits et légèrement vanillé. En bouche l'attaque est douce et d'une grande finesse, les sucres se révèlent extrêmement bien intégrés et se polissent au fur et à mesure que la fraîcheur monte accompagnée de superbes arômes miellés, fruits secs et cire avec une longue persistance aromatique la finale est marquée par des notes de pain grillé et caramel.