



Cuvée des Monstres

— France — Sud Ouest

La robe de cette cuvée est d'un oranger impressionnant et ne laisse pas indifférente. Le nez est puissant et expressif sur la figue, les fruits confits et les pruneaux. En bouche, on retrouve une concentration importante, mais aussi un excellent équilibre avec de la fraîcheur et des notes épicées. Les arômes sont gourmands, persistants. Une réussite dans ce millésime pour ce qui est une des plus grandes cuvées de l'appellation.

Note de dégustation

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 sur leurs raisins. C'est le début d'une belle histoire à Sauternes et Monbazillac...

Commentaires

92/100
Wine Spectator

Fiche Technique

Cépage	Sauvignon, Sémillon	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	20 ans et plus	Millésime	2002
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	BIO	Région	Sud Ouest