



VIGNOBLE

Au cœur du vignoble de Monbazillac, Domaine de Leyrissat est une propriété familiale depuis plusieurs générations, appartenant à Claude Paviot.

Soucieux de l'environnement il y conduit le vignoble de manière raisonnée : gestion de l'eau, préservation de la biodiversité, réduction des traitements. L'exploitation est ainsi certifiée Haute Valeur Environnementale.

Monbazillac est la plus grande appellation de liquoreux au monde. Sa qualité reconnue en fait le vin doux le plus consommé en France. Son vignoble, réparti sur la côte Sud de la vallée de la Dordogne, est aussi l'un des plus anciens de la région. Orienté vers le Nord, le vignoble de Monbazillac jouit d'un climat tempéré particulier. Pendant l'automne, sous l'action des brouillards matinaux conjuguée avec la chaleur du soleil d'après-midi, se forme un microscopique champignon « Botrytis Cinerea ». Le développement de la pourriture noble permet alors l'élaboration de ce liquoreux de grande qualité.

VINIFICATION

Sélection de nos plus beaux « grains nobles » Sémillon, Muscadelle. Vendange manuelle. Elevage en cuves. Fermentation avec contrôle des températures.

ENCÉPAGEMENT

2021:100% sémillon

2022: 93% sémillon, 7% sauvignon

Collection ARTISANS VIGNERONS DU SUD-OUEST DOMAINE DE LEYRISSAT AOC MONBAZILLAC

DEGUSTATION

Robe de couleur jaune or aux reflets brillants. Notes de miel et abricots confits avec en bouche une attaque pain d'épices.
Servir à 6°-8°. Garde 6 à 20 ans.

Existe en 50cl pour les occasions de consommation en tête à tête.

ACCORDS GOURMANDS

Foie Gras du Périgord



Tartines poire roquefort



Desserts au chocolat



Cuisine asiatique faiblement épicée



MEDAILLES

Millésime 2022 : OR Gilbert et Gaillard 2023

Millésime 2023 : Argent Bruxelles 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.