



# DORDOGNE

Région viticole: Monbazillac

2023

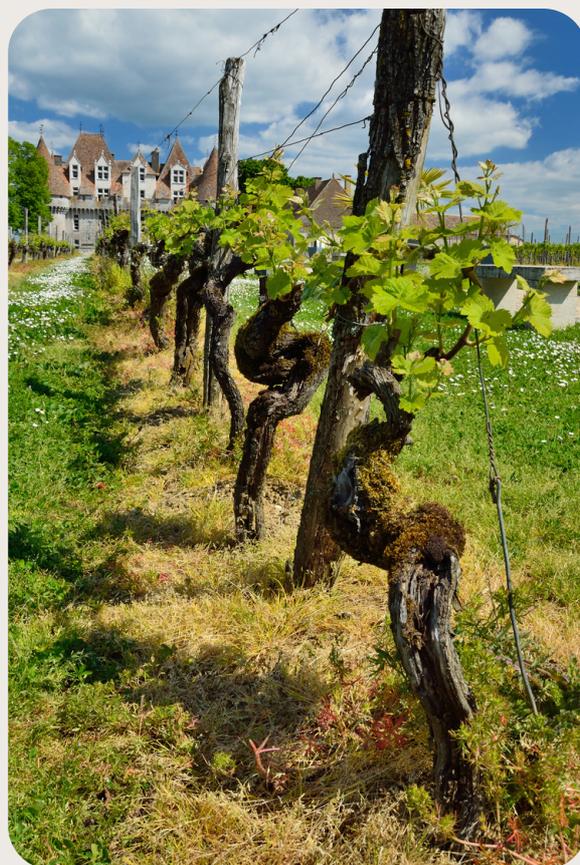
FÊTE DES VINS

## Le Monbazillac

Cette région viticole est particulièrement réputée pour son vin liquoreux du même nom, le Monbazillac, élaboré à partir de cépages nobles tels que le Sémillon, le Sauvignon, et la Muscadelle.

Les vignobles bénéficient d'un terroir exceptionnel, avec des sols argilo-calcaires et un microclimat favorable à la surmaturation des raisins, essentielle pour la production de vins doux. La dégustation de Monbazillac offre une expérience unique, caractérisée par des arômes riches de fruits confits, d'abricot et de miel.

Monbazillac séduit également par ses paysages pittoresques, son histoire riche et son ambiance chaleureuse, en faisant une destination prisée pour les amateurs de vin et les passionnés d'histoire.





## CHÂTEAU LA BRIE

Monbazillac / Plénitude



## Château la Brie

### Exploitation agricole

Le Château la Brie est situé sur la commune de Monbazillac, il produit des vins d'appellation Monbazillac et Bergerac.

Il se compose de 31 hectares répartis sur 2 terroirs.

Le domaine viticole est un véritable outil pédagogique, confronté aux réalités économiques et environnementales, qui permet de former efficacement les viticulteurs de demain.

Depuis 2010, l'exploitation est certifiée en Agriculture Biologique sur une partie du vignoble (12 Ha) et est en cours de conversion sur le reste. Le domaine sera intégralement certifié en BIO à partir du millésime 2023.

Depuis 2013, le Château la Brie est titulaire du niveau III de la norme **HVE** qui reconnaît officiellement les pratiques respectueuses de l'environnement mises en œuvre sur l'exploitation notamment en faveur de la biodiversité.

Le Domaine de La Brie bénéficie d'une histoire très riche.

Le vin du Château La Brie était commercialisé sous la marque « Eyma-Barse ».

L'exploitation est gérée par la Cave Coopérative de Monbazillac jusqu'à l'ouverture des portes du lycée, en 1984, où elle est reprise en gestion directe. Toutefois la Cave continue de vinifier les récoltes jusqu'en 1994, date de construction du chai pédagogique.

Le Château La Brie continue de se servir de cette maison de maître comme d'emblème des étiquettes de ses bouteilles.

