

QVINTESZENCIA DE L'ILLE

Ces « mots-croisés » sur l'étiquette vous intriguent ? Cela mérite une explication : **QVINTE** pour les cinq barriques produites **ESCENZIA** en hommage au merveilleux vin Magyar, « Vin des Rois, Roi des Vins ». **QUINTESSENCE** donc, de notre fameux liquoreux tardif, **L'ILLE**, un vin naturellement moelleux improbable issu de raisins botrytisés d'Ugni Blanc, récoltés grain par grain en première trie, le **20 Décembre 2000**, avec **408 g de sucres par litre** ! Fermenté et élevé **76 mois en barriques de chêne neuves**, il a été mis en bouteille le **20 Avril 2007 sans collage, sans filtration et sans sulfitage** : un véritable défi aux règles de l'œnologie classique et aux normes du vin standard. Enfin, **MM**, c'est du latin bien sûr... Il sera encore là sans doute jusqu'en l'an **MMC** et peut-être au delà... Ce vin d'une richesse exceptionnelle, anachronique et hors du temps, est unique en son genre en France. Un seul coup de nez dans le verre, un seul coup de langue et vous comprendrez!

Marc Benin

Does these « crossed words » on the label intrigue you? Here is the explanation : **QVINTE** for the five barrels produced, **ESCENZIA** in homage to the wonderful Magyar wine, "Wine of Kings, King of Wines".

QUINTESSENCE therefore, of our famous late sweet wine, **L'ILLE**, a unlikely natural mellow wine from Ugni Blanc botrytized grapes, harvested by hand in a first picking, on **2000 December 20th**, with **408 g sugar by liter** ! Fermented and aged **76 months in new oak barrels**, this has been bottled on **2007 April 20th without fining, filtration and sulphites**: a real challenge against classical oenology rules and standard wine norms. Finally, **MM**, it's Latin of course... It will be still there probably until the **MMC** year and maybe longer...

This wine of exceptional richness, anachronistic and out of time, is definitely unique in France. Only a smell, only a try and you will understand!

Marc Benin

15% vol.

VIN DE TABLE DE FRANCE

500 ml

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR GUY BENIN, MAÎTRE VIGNERON ÉLEVEUR
À THÉZAN-LÈS-BÉZIER 34490 FRANCE - PRODUIT DE FRANCE