

ROUGE CUVÉE TRADITION 2007

DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

<u>CEPAGES</u> :	CABERNET FRANC	15 %
	CABERNET SAUVIGNON	54 %
	MERLOT	31 %

SUPERFICIE VIGNOBLE : 12 HA

VINIFICATION :

La récolte est triée, éraflée et mise en cuve, chaque cépage est vinifié à part. Des remontages sont pratiqués tous les jours pour que le jus soit bien en contact avec la pellicule, on obtiendra plus de structure. Un assemblage des cuves conclura le travail de chai pour vous offrir un vin plaisir.

CARACTERES GUSTATIFS :

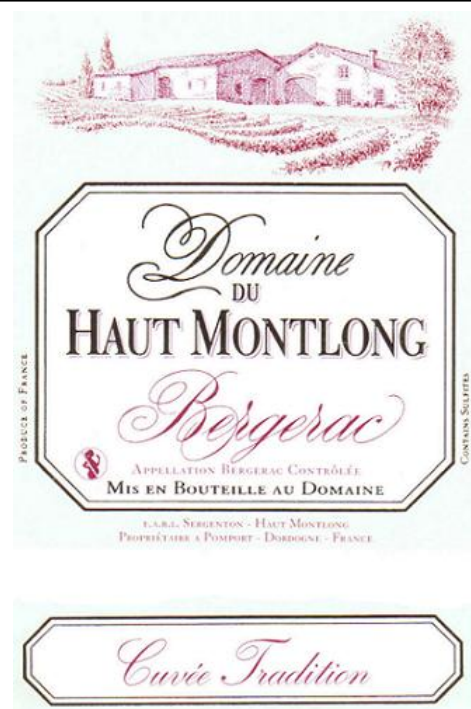
Un nez fruité, intense, élégant, une bouche souple équilibrée.
Un vin facile à ouvrir pour toutes occasions.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Viandes rouges et blanches.

DUREE DE GARDE : 3 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °C



Domaine Haut Montlong

Famille Sergenton-Métifet-Garcia

24240 POMPORT

Tel : 05.53.58.81.60 Fax : 05.53.58.09.42

E-Mail : sergenton-haut-montlong@wanadoo.fr Site www.haut-montlong.com