

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX 2007
DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

CEPAGES : SEMILLON 80%
SAUVIGNON GRIS 27 %
MUSCADELLE 13 %

SUPERFICIE VIGNOBLE : 10 HA

VINIFICATION :

Les vendanges se pratiquent en un seul passage avec des baies saines et légèrement concentrées. On recherche un raisin doré.

CARACTERES GUSTATIFS :

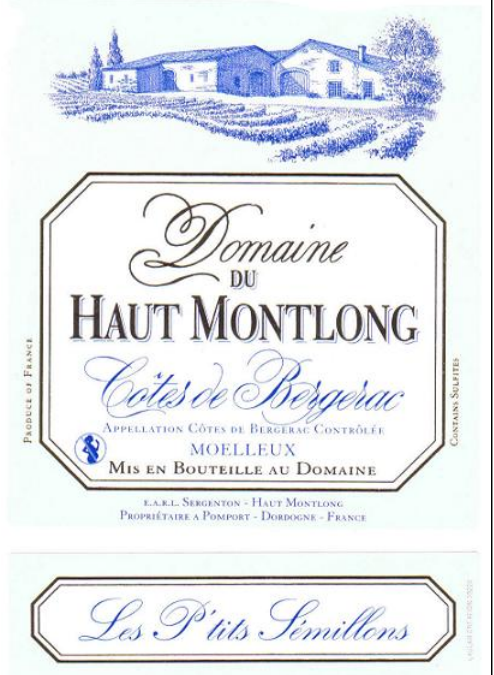
D'une robe brillante, cristalline aux reflets dorés se dégagent au nez des parfums d'agrumes, pour conclure en bouche sur des notes vives de fruits exotiques.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Accompagne apéritif, foie gras, melon et dessert.

DUREE DE GARDE : 3 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 12°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