

CÔTES DE BERGERAC ROUGE 2005

DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

CEPAGES : MERLOT 95 %
CABERNET SAUVIGNON 5 %

SUPERFICIE VIGNOUBLE : 2 HA

VINIFICATION :

La récolte à très faible rendement est triée, éraflée et mise en cuve. Lors de la fermentation alcoolique, le suivi gustatif est constant, ce qui permet d'adapter les pratiques idéales pour les produits. A la fin de la fermentation le vin est écoulé, puis mis en barriques de chêne neuves 12 mois pour finir dans ce somptueux flacon.

CARACTERES GUSTATIFS :

D'une couleur profonde et d'un nez toasté très élégant, il offrira en bouche une puissance, une concentration de fruits mur avec un boisé bien fondu. Une bouteille rare qui ne sort que dans les grands millésimes.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Viandes rouges et gibiers.

DUREE DE GARDE : à boire dans les 10 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