

MONBAZILLAC CUVÉE FONT ROMAINE 2003
DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : MONBAZILLAC AQUITAINE

CEPAGES : SEMILLON 100%

SUPERFICIE VIGNOBLE : 2 Ha

VINIFICATION :

Fleuron du Domaine, le Monbazillac occupe la majorité de notre terroir. Ce sont les plus anciennes vignes de la propriété, on y extrait ce nectar par quatre tris successifs pour une concentration optimale. C'est après 24 mois d'élevage que vous pourrez le retrouver sur vos tables.

CARACTERES GUSTATIFS :

Un nez de miel, de fruit confit, de fruit exotique, de vanille, en bouche on apprécie le gras et la rondeur. Un boisé léger met en valeur le retour sur le fruit, un vin de provocation et non de tradition.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Foie gras, roquefort, chocolat noir, apéritif...

DUREE DE GARDE : 10 à 20 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 8°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