

MONBAZILLAC CUVÉE AUDREY 2005
DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : MONBAZILLAC AQUITAINE

CEPAGES : SEMILLON 100%

SUPERFICIE VIGNOBLE : 3 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 :

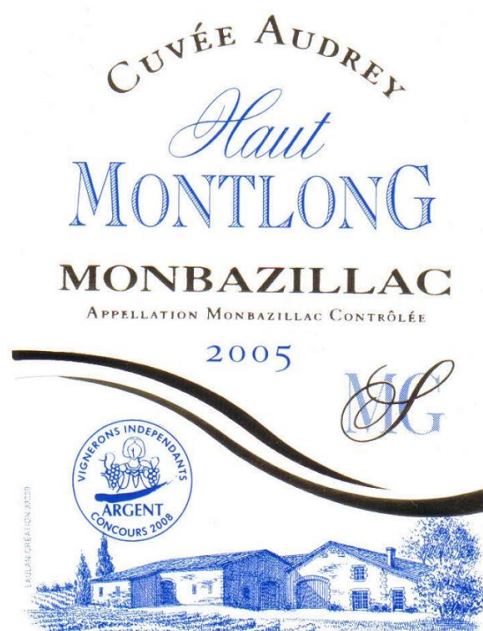
Cette cuvée jaune claire dont le nez très fruité et frais mêle le citron, la mandarine. En bouche, il ressort à nouveau des notes d'agrumes et finit sur une touche chaleureuse dans un style léger et harmonieux.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Foie gras, melon, roquefort, chocolat, 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