

# MONBAZILLAC TRADITION 2006

## DOMAINE HAUT MONTLONG

**ZONE DE PRODUCTION** : MONBAZILLAC AQUITAINE

**CEPAGES** : SEMILLON 100%

**SUPERFICIE VIGNOBLE** : 25 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** :

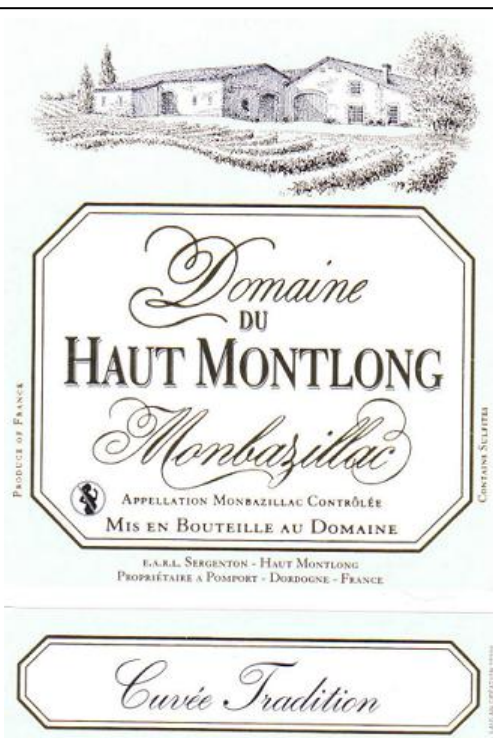
Ce vin avec son nez de miel, de fruit confit, de fruit exotique et sa bouche ronde, ample, d'une grande finesse aromatique, réjouira vos plats.

**CONSEILS DE DEGUSTATION** :

Foie gras, melon, roquefort, desserts légers, 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](mailto:sergenton-haut-montlong@wanadoo.fr) Site [www.haut-montlong.com](http://www.haut-montlong.com)**