

# ROUGE FÛT DE CHÊNE 2004 DOMAINE HAUT MONTLONG

**ZONE DE PRODUCTION** : BERGERAC AQUITAINE

**CEPAGES** : MERLOT 95 %  
CABERNET SAUVIGNON 5 %

**SUPERFICIE VIGNOBLE** : 12 HA

**VINIFICATION** :

La récolte est triée, éraflée et mise en cuve, chaque cépage est vinifié à part. Des remontages sont pratiqués tous les jours pour que le jus soit bien en contact avec la pellicule, on obtiendra plus de structure. Un assemblage des cuves conclura le travail de chai pour vous offrir un vin plaisir.

**CARACTERES GUSTATIFS** :

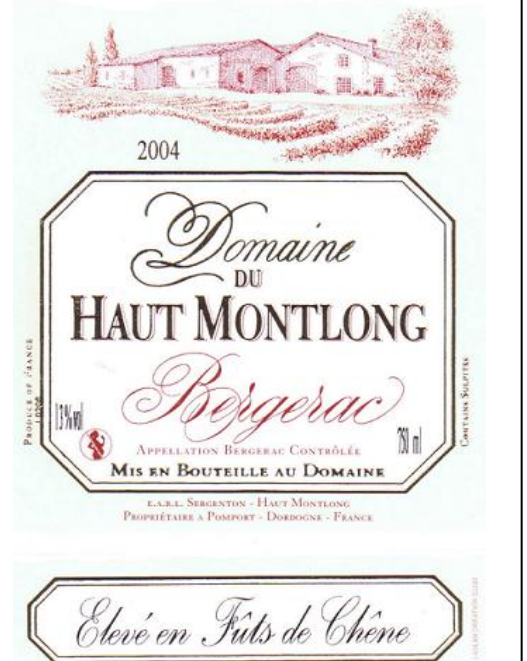
D'une couleur soutenue et profonde, on retrouve au nez des arômes toastés, pour un bouche mariant fruits rouges, mûrs et bois très soyeux.

**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](mailto:sergenton-haut-montlong@wanadoo.fr) Site [www.haut-montlong.com](http://www.haut-montlong.com)**