

**ROUGE CUVÉE LAURENCE 2007**  
**DOMAINE HAUT MONTLONG**

**ZONE DE PRODUCTION** : BERGERAC AQUITAINE

**CEPAGES** : MERLOTS 44 %  
CARBENET 56 %

**SUPERFICIE VIGNOBLE** : 3 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** :

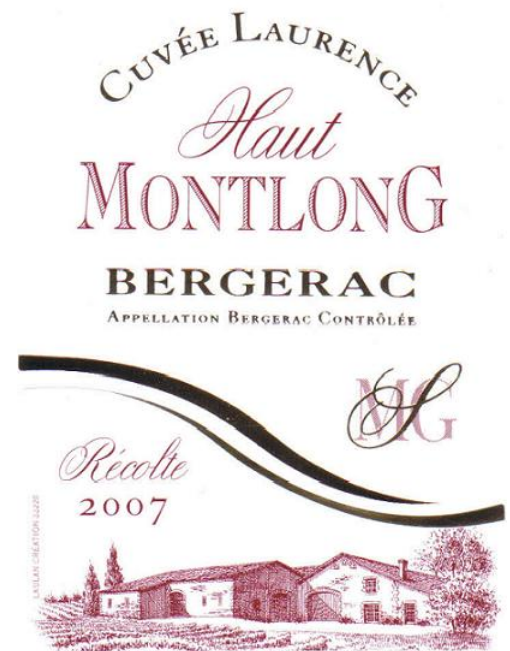
Lorsque vous humerez ce vin, des notes de poivrons et d'épices vous viendront. Ramené à votre bouche, les tanins fondus arriveront après les fruits rouges.

**CONSEILS DE DEGUSTATION** :

Viandes et fromages.

**DUREE DE GARDE** : 5 à 8 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)