

BERGERAC ROSE 2008
DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

CEPAGES : MERLOT 19 %
CABERNET FRANC 36 %
CABERNET SAUVIGNON 45 %

SUPERFICIE VIGNOBLE : 12 HA

VINIFICATION :

Une partie des jus de la cuve est séparée puis clarifiée pour ensuite être vinifiée à 18°, il s'agit de la transformation du sucre en alcool. Le vin est ensuite rapidement mis en bouteille pour garder un maximum de fraîcheur.

CARACTERES GUSTATIFS :

Sous une robe de pétale de rose se dissimule un nez de fruits rouges, frais et très friand. Sur votre palais s'offriront à vous, fraîcheur, vivacité, avec une finale acidulée.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Charcuterie, viande, tout au long d'un repas, idéal pour vos grillades cet été.

DUREE DE GARDE : 2 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