

BEGERAC SEC 2008
DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

CEPAGES : SAUVIGNON 38 %
SAUVIGNON GRIS 55 %
MUSCADELLE 7 %

SUPERFICIE VIGNOLE : 5 HA

VINIFICATION :

Dans le but d'extraire le maximum d'arômes variés, une macération de 12 à 24 heures est pratiquée. La vendange est ensuite placée dans un pressoir pneumatique, ce qui permet une extraction progressive des jus. Afin de conserver le potentiel aromatique le mout est vinifié à 18°C, puis un élevage sur lies est offert pour plus de longueur en bouche.

CARACTERES GUSTATIFS :

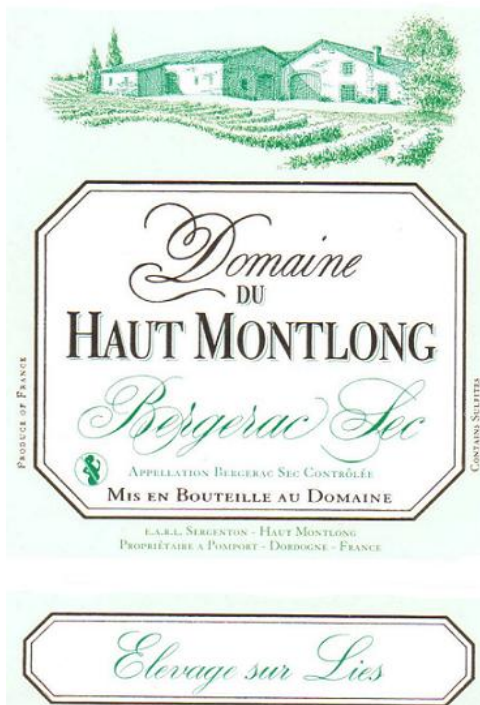
Des raisins très typés qui à l'ouverture, libèrent une note de bourgeon de cassis. Après aération, arômes d'agrumes (pamplemousse jaune, écorce d'orange et de buis, bourgeon de cassis). Bouche vive, belle fraîcheur, retour de fruit en bouche.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Accompagne parfaitement bien vos entrées, poissons et crustacés, ainsi que le fromage de chèvre.

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