

BEGERAC SEC VENT D'AUTAN DOMAINE HAUT MONTLONG

ZONE DE PRODUCTION : BERGERAC AQUITAINE

CEPAGES : SAUVIGNON 67 %
SAUVIGNON GRIS 24 %
SEMILLON 9 %

SUPERFICIE VIGNOBLE : 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 en élevage sur lies est offert pour plus de longueur en bouche. Pour finir, on lui offre 12 mois dans des fûts neufs pour lui donner son caractère.

CARACTERES GUSTATIFS :

Sous une robe limpide, jaune vert, on découvre un nez bien mûr associé à des parfums typés Sauvignon ainsi que des vanillés. La bouche ample et d'une belle acidité dévoile un boisé bien fondu, un vin flatteur.

CONSEILS DE DEGUSTATION :

Accompagne parfaitement bien vos entrées, poissons de rivière en sauce, crustacés type saint jacques ainsi qu'une volaille.

DUREE DE GARDE : 2 à 3 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