

Haut Montravel – 2019

Festif

Vin à la robe jaune clair brillante aux notes de coings et d'abricots enrobés de miel, gras et onctueux en bouche, finale sur une belle acidité

Vendanges tardives à la main



Production: 700 bouteilles – 50 cl

Cépages: 95% sémillon – 5% sauvignon blanc

Âge des vignes: 15 ans pour les sauvignons – 60 ans pour les sémillons

Sol: argilo calcaire

Exposition: Sud Est en coteau

Vinification: macération préfermentaire en cuves béton

Élevage: 12 mois en barriques sur lies fines

Analyses: 13% Vol.

soufre: 271 mg/l

sucres résiduels : 110 g/l

Service: 12-13°C

Garde: 5-7 ans

Accords mets & vins:

- Apéritif
- Foie gras
- Fromages à pâte persillée (roquefort...)
- Desserts chocolat, compote de poires vanillée

