



2017 Les Amants de Mont-Pérat Blanc

Bordeaux AOC

Pour les amateurs de Bordeaux blancs

Description:

Les vins de ce domaine très ancien connaissent déjà un succès immense au XIXe siècle. Les vignes de ce Bordeaux blanc, récemment intégré à notre gamme, poussent sur des collines rocheuses reposant sur une mosaïque de sols (argile, calcaire, graves). Après un tri minutieux au moment de la récolte, l'assemblage (70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon) est élevé en fûts. Il nous a séduits par son équilibre entre fruit et fraîcheur.

Note de dégustation:

Jaune clair avec des reflets vert tilleul. Un bouquet envoûtant de melon jaune, de miel de tilleul et d'extrait de thé vert, avec en arrière nez de la citronnelle et des mirabelles. En bouche, il est fin avec une structure légèrement nerveuse et une fraîcheur vive. Finale avec de délicats arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'essence de citron vert.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Entre-Deux- Mers
Producteur:	Despaigne
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Référence:	1027017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Amants de Mont-Pérat Blanc

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés