



2022 Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond, Dominique Raymond

Bordeaux blanc très séduisant du Château Montfollet

Description:

Comparée aux appellations mondialement connues du Médoc, la sous-région de Blaye est encore assez peu connue, du moins en dehors de la France. C'est pourquoi on y trouve toujours de grands vins à des prix très modérés - des secrets de Bordeaux absolus. Le meilleur exemple en est le Valentin Blanc de l'ambitieux vigneron Dominique Raimond.

Note de dégustation:

Jaune pâle. Bouquet intense d'abricot mûr, de noisette grillée et de primevère séchée, sur des nuances de thé vert froid, d'agrumes et de mélisse. Bouche opulente, crémeuse et racée, d'un bel équilibre, corps dynamique et dense. Extrait légèrement salé dans la finale aux arômes concentrés de fruits jaunes à noyau et de fleurs blanches.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Blaye
Producteur:	Château Montfollet
Notation(s):	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon
Référence:	1259622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Dominique Raimond

Dominique Raymond

Origine:	France
Notation(s):	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés