



Mon Blanc – Vino Bianco
MON BIANCO – VINO BIANCO



Cépage : assemblage de différent cépages blancs autochtones et internationaux .

Cru : plusieurs vignobles du domaine. Âge des vignobles : 15 ans

Culture : Sol morainique et sableux, en forte pente. Altitude 500/700m. Expositions différentes.

Première année de production : 1995.

Production : 20.000 bouteilles.

Surface et rendement : environ 2.50 ha, Guyot. Rendements : 8.000 Kg/ ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-septembre.

Vinification : pressurage doux, fermentation de 12 jours en acier inox (température contrôlée de 15 °C). 3 mois sur lies.

Dégustation : couleur jaune paille cristalline. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques, des notes florales et d'herbes aromatiques. En bouche, il est frais et léger avec un équilibre agréable.

Mets : hors d'œuvre de poisson, viandes blanches, fromages frais, poissons-crustacés cuits à la vapeur, petits-fours, œufs et quiches.

Température de service : 8/10 ° C.



Verre recommandé : Tulipe