

Grande Cuvée

"Cent pour 100"

2017

MONTRAVEL BLANC SEC



Cépages : sauvignon gris 80 % sauvignon blanc 20%

Terroir : : plateau de boulbènes sur sous sol argiles ferrugineuses et rochers à silex, .exposé sud dominant la vallée de la Dordogne de 80 m.

Vinification : macération préfermentaire Pressurage lent, 24 h de décantation, stabulation à froid, fermentation en barriques (50 % neuves, bois français), élevage sur lies fines en barriques avec remise en suspension par roulage pendant 10 mois.

Gastronomie : sur poissons en sauce et crustacés grillés, plats raffinés et goûteux, par exemple noix de St Jacques sauce crème au curry, viandes blanches, fromages, convient bien aussi à l'apéritif et sur foie gras.

Garde : 5 à 8 ans servir à 12°C

Description : belle couleur or pâle avec reflet vert. Nez fin et racé floral. Bouche ronde et grasse avec la fraîcheur minérale du terroir. Belle longueur

