

CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR – CÔTES DU LOT

**MONPLAISIR BLANC MOELLEUX**



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**CÉPAGES** : Loin de l'oeil

**TERROIR** : Argilo-silicieux et galets roulés

**VINIFICATION** : Tri de la vendange, égrappage, macération à froid pendant 12 heures, puis pressurage. Température de Vinification 15°C.

**ÉLEVAGE** : Élevage en cuve sur lie fine

**DÉGUSTATION** : Ce vin surprendra autant votre palais autant que vos convives ! Le délicat bouquet de ce vin vous fera voyager à travers les vergers du Sud-Ouest : pommes et poires fraîches, coin et mirabelle... Doux et légèrement sucré en bouche, son parfum s'enrichit de quelques notes de crème glacée et de bonbon au caramel. Une étonnante acidité, discrète mais bien présente, lui donne du relief, ainsi qu'une belle longueur.

**GARDE** : 3 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : Vous l'apprécierez à l'apéritif autant qu'à table, sur des amuses bouche à la crème de truite fumée, une terrine de volaille aux pistaches ou sur des fromages à pâte dure. En fin de repas, un accord avec une tarte Tatin, aux pommes, poires ou mirabelles, s'approchera de la perfection !