

— CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR – CÔTES DU LOT —

MONPLAISIR BLANC SEC



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

CÉPAGES : 60% Chardonnay / 40% Viognier

TERROIR : Argilo-siliceux 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 : Au nez comme en bouche, la vivacité citronnée du Chardonnay laisse petit à petit la place à la rondeur et la générosité du Viognier : abricots, quelques pêches de vigne, confiture de prunes sauvages... Un parfum aussi riche que délicieux.

GARDE : 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Sa présence gustative et aromatique permet d'associer ce vin aux mets de caractère : une douzaine d'huîtres, divers fromages de chèvre ou, pourquoi pas, un carpaccio de courgettes à l'huile d'olive et au parmesan.