



CUVEE 178 MONTRAVEL SEC

VIGNOBLE

Sur les terres du philosophe Michel Eyquem de Montaigne se dressent fièrement les vignes de Montravel. Situé aux confins ouest du vignoble bergeracois, le terroir de Montravel renferme silex, argile, calcaire à astéries donnant une minéralité typique aux Montravel secs.

Le nom de cette cuvée d'exception fait référence au point le plus haut du vignoble situé à 178 mètres d'altitude.

VINIFICATION

Sélection de nos plus belles parcelles en AOC Montravel. Vinification en cuves inox à basse température. Elevage sur lies en contact bois pendant 2 à 4 mois.

ENCÉPAGEMENT

69% sauvignon, 31% sémillon

I78

DÉGUSTATION

Nez très expressif, sur le sauvignon, thiol frais, buis, tilleul. En bouche un vin vif, équilibré, de la minéralité, une belle longueur avec une finale très aromatique.

ACCORDS GOURMANDS



Poissons

Escalope de veau à la milanaise



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.