

BERET BLANC

AOC SAINT MONT

INFORMATION

Appellation : AOC SAINT MONT

Cépage : Gros Manseng/Petit courbu/Arrufiac

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les différents cépages, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés séparément. Pour le Gros Manseng, une macération pelliculaire de 6 à 8 heures est effectuée afin d'extraire les arômes de la pellicule. Les jus de goutte sont obtenus par un pressurage pneumatique doux. Un léger débourage est réalisé avant de lancer la fermentation alcoolique, dont la température est régulée entre 18 et 20°C. Élevage en cuve inox, sur lies, pendant 4 à 5 mois minimum.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : SAINT MONT

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Parfums intenses de fruits jaunes. Grande fraîcheur aux notes d'agrumes. Bouche riche et harmonieuse, qui séduit par ses arômes de pamplemousse, pêche, poire et abricot. Une finale croquante. Potentiel de garde : 3 ans

Nez : Parfums intenses de fruits jaunes. Grande fraîcheur aux notes d'agrumes. Bouche riche et harmonieuse, qui séduit par ses arômes de pamplemousse, pêche, poire et abricot. Une finale croquante. Potentiel de garde : 3 ans

Bouche : Parfums intenses de fruits jaunes. Grande fraîcheur aux notes d'agrumes. Bouche riche et harmonieuse, qui séduit par ses arômes de pamplemousse, pêche, poire et abricot. Une finale croquante. Potentiel de garde : 3 ans



BERET BLANC

AOC SAINT MONT

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : A l'apéritif, entrées, poissons et crustacés. Il est également recommandé avec du fromage (Comté, fromage des Pyrénées).

Garde :

