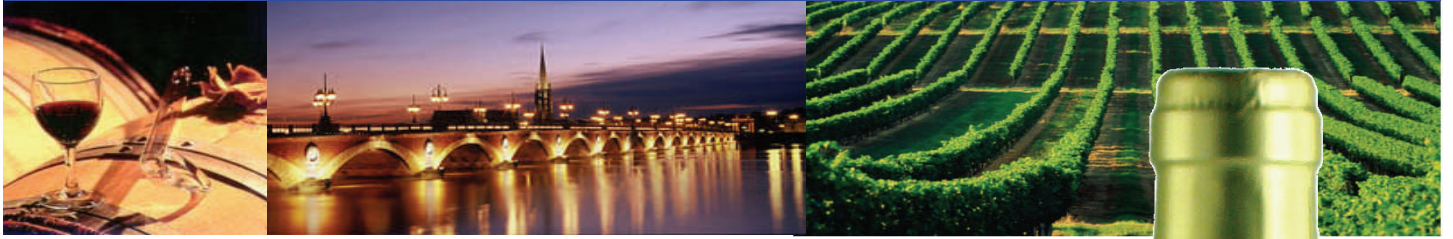


MONBAZILLAC



Château HAUTE-FONROUSSE

Monbazillac

Cépages

60% Sémillon
30% Muscadelle
10% Sauvignon

Superficie : 15 Ha

Sol : argilo-calcaire

Vinification

Vendanges manuelles, par tries successives, en prenant bien soin de ne ramasser, à chaque « trie », que les grains parvenus à l'état de surmaturation, lorsque des champignons commencent à les envelopper. Cette « pourriture noble » (Botrytis Cinerea) est à l'origine du goût unique de ce nectar et de sa fabuleuse couleur or qui fonce avec le temps.

Elevage en cuve inox pendant 24 mois avec contrôle des températures.

Dégustation

Belle robe clair et dorée.

Le nez est fruité, torréfié et confits avec des arômes d'abricots sec et de miel. Le palais est subtil et gras avec un bel équilibre gustatif.

Accords gastronomiques

Foie gras, les salades et les entrées de tout type, les viandes blanches, les fromages et plus particulièrement le Roquefort!
Excellent également en apéritif.

A déguster à une température comprise entre 8° et 12° C.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr