



DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

BLANC SEC

**CÉPAGES: 50% GROS MANSENG, 40% COLOMBARD,
10% PETIT-MANSENG**



Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Les trois cépages sont vinifiés séparément. Pressurage direct et stabulation à froid durant 10 jours afin d'exalter un maximum d'arômes.

Elevage: Fermentation et élevage en jarre durant 6 mois pour le Petit et Gros Manseng.

Fermentation et élevage durant 6 mois en cuve sur lies fines pour le Colombard.

Dégustation: La robe est claire, aux reflets verdoyants. A la première senteur, une explosion d'agrumes, très citronnée, suivie par des notes plus douces de fruits exotiques et d'ananas.

L'attaque en bouche est acidulée, fraîche et surprenante. Vient ensuite la rondeur, la douceur et la sensation de sucrosité révélée par les arômes gourmands du Petit et Gros Manseng.

Un parfait équilibre entre la fraîcheur, le fruit et la gourmandise.

On aime ce vin pour sa vivacité, son onctuosité et surtout pour son originalité!

Accords mets et vins: N'hésitez pas à le servir tempéré (10-12°C), il révélera toute sa gourmandise, ses notes plus exotiques et son onctuosité.

Un vin que l'on sort à toutes les occasions. Apéritif, tapas, crustacés, viandes blanches ou fromages.