

Château Cluzeau

Le Bois Blanc

Monbazillac - Ambré 2012



Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Monbazillac
Denomination :	sélection de grains nobles
Cuvée :	Le Bois Blanc
Couleur :	Ambré
Millésime :	2012
Cépages :	Sémillon (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	50 cl

Vin aux reflets dorés, dévoilant à l'agitation des arômes de fruits confits, de réglisse, la bouche est douce et velouté et développe des notes de fruits exotiques et d'amandes grillées, belle longueur.



ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert, Agriculture biologique.

Vendanges manuelles, Grains nobles.

Fermentation en fût de chêne neuf, Bâtonnage régulier, Pressurage direct.

Elevage en fût de chêne neuf, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, éclatante, reflets or.

NEZ : Riche, subtils arômes d'abricot, généreux arômes de fruits exotiques, légers arômes de mangue, arômes d'amande grillée.

BOUCHE : Aromatique, riche, veloutée, notes de fruits exotiques, notes de mangue, notes d'amande grillée, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2046



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2015 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

