



**MONTRAVEL BLANC SEC 2018 "**  
**CUVÉE GRAND CHÊNE " CHÂTEAU LE**  
**RAZ " ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE " \***

Pays : France  
Région : Sud Ouest  
Sous région :  
Cépage(s) : 60% sauvignon, 20% muscadelle, 20% sémillon

**Note de dégustation :**

La couleur est jaune paille intense. Le nez ouvert est marqué sur des arômes de fruits à chair jaune et blanche (pêche) bien murs, des notes florales et délicatement boisées. La bouche est riche et ample, tout en conservant une certaine fraîcheur.



Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Homard ou poisson grillés ou rôtis meunière. Fromages (chèvre affiné).

**Commentaires du sommelier :**

Patrick Barde dirige cette belle propriété familiale située en Périgord Pourpre, à 30 kilomètres à l'ouest de Bergerac. La Cuvée Grand Chêne blanc est élevée en barrique et exprime des arômes boisés, toastés et finement grillés. Vin de gastronomie par excellence, il accompagnera à merveille un poisson grillé ou rôti meunière par exemple.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

