



MONTRAVEL BLANC SEC 2019 "
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

