

DRINKS.

Château Montlau blanc Entre-Deux-Mers AC 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40916522
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordelais, Entre-deux-Mers
Embouteilleur	Château Montlau, 1313 Allée du Château, 33420 Moulon, France
Marque	Château Montlau
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût sec, fortement minéral, avec des notes de melons, d'agrumes, d'ananas et de fleurs blanches.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de 55% de Muscadelle, 30% de Sémillon et 15% de Sauvignon Blanc
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer

Description

La région viticole de l'Entre-deux-Mers n'est pas située entre deux mers, mais entre deux rivières qui sont alimentées par les eaux de l'Atlantique à marée haute. Il s'agit de la Garonne et de la Dordogne, dans la région viticole de Bordeaux. L'appellation se réfère exclusivement aux vins blancs secs, qui sont principalement pressés à partir de Sauvignon Blanc, Sémillon et/ou Muscadelle. Le Château Montlau est situé sur une colline pittoresque à l'orée d'une petite forêt riveraine de la Dordogne. En arrière-plan s'étendent les propres vignobles d'environ 25 hectares. Le beau château a été construit dans sa forme actuelle en 1763; la cave à vin a été ajoutée dans les années 1830. Aujourd'hui, le château est la propriété d'Armand Schuster de Balwill et de sa famille. Depuis 2006, le fils Armand Junior est responsable de la production de vin. Depuis lors, une nouvelle ère s'est ouverte pour le château, qui est de plus en plus reconnu. Pour la cuvée de vin blanc d'appellation d'origine Entre-deux-Mers, une fermentation classique à température contrôlée avec un vieillissement dans des cuves en acier a été choisie. En bouche, le vin évoque des associations de fleurs blanches, ainsi que des fruits vifs et exotiques (melon, pamplemousse, ananas). En outre, il présente une minéralité prononcée.