

Hauts de Montrouge BIB 5 L



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Côtes de Gascogne | Sud-Ouest



Cépages

Colombard, Sauvignon



Producteur

Hauts de Montrouge (coopérative) à Nogaro (32110)



Commentaire

La cave coopérative des Hauts de Montrouge se situe dans le village de Nogaro en Armagnac. En plus du vin, la cave produit de l'Armagnac et du Floc de Gascogne, qui n'est autre que du vin fortifié à l'Armagnac. Créée en 1963 dans le Gers, elle compte aujourd'hui une soixantaine de vignerons qui cultivent 1000 hectares de vigne. Les cépages utilisés sont, pour le vin, le Colombard, le Sauvignon, le Carbernet Franc, le Merlot, le Petit et le Gros Maseng. Tous ces produits sont soumis à un grand soin de la part des viticulteurs : à Nogaro les vendanges sont faites pendant la nuit pour éviter l'oxydation des grappes de raisin, pour en préserver une qualité optimale. Seuls deux noms de cuvées sont utilisés, chaque cuvée se distinguant selon les cépages ou le type de vin : Hauts de Montrouge et Esquirots, dont le Sauvignon a été récompensé par la Médaille d'Or au Concours Général de Paris et par deux étoiles au Guide Hachette.



Dégustation

Vin blanc sec issu de cépages Colombard et Sauvignon d'une robe jaune pâle aux reflets verts. L'attaque en bouche est vive et citronnée et l'on retrouve des arômes d'agrumes, nectarine et pêche blanche. Il accompagne avec succès vos apéritifs, crustacés et poissons grillés. Servir à 10 degrés.



Formats et conditionnements

Bag-in-Box (5L) - Unitaire

