

FICHE DE CAVE



Domaine : Château Montus
Région : Sud-Ouest
Appellation : Pacherenc du Vic Bilh

Couleur : Vin blanc
Millésime : 2007
Cépage(s) : 100% Petit Courbu

Degré en alcool : 15
Boire : 2009

Boire avant : 2017

Ouvrir : 1/2h avant le service
Servir : à 10-12°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur un tartare de poisson, des écrevisses à la Gasconne, un poulet à la crème, des fruits de mer...

Description :

Notes : RVF 16,5/20, Guide Hachette 2009 2**(vin remarquable) La cuvée Montus Blanc est élaborée à partir du cépage Petit Courbu, cépage méconnu de l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh, sur les terrasses du Château Montus. Ce petit vignoble donne un vin de garde qui étonne toujours par sa concentration, son volume en bouche et sa finesse comparables aux grands Hermitages blancs. Un vin qui est devenu un incontournable de la grande restauration mondiale. Qu'on se le dise !

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :