

# Les Hauts du Monteillet

## blanc 2019



75 cl



8 à 10



14 % Vol.



5 ans



**Viognier**  
**Marsanne**  
**Roussanne**  
**Clairette**



10 mois



2019

*Vin de pays blanc des collines rhodaniennes, savant mariage de Viognier Marsanne Roussanne et Clairette.*

*Vin tirant sur le doré, brillant .*

*Nez flatteur aux nuances d'agrumes (pamplemousse).*

*Une bouche généreuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité.*

*Terroir : Granitique*

*Vinification : Eraflage*

*Fermentation malo-lactique sur lies en barriques de chênes.*

*Battonage une fois par mois.*

*Élevage : 10 mois en barriques de chêne français*

*Température de service : 8 à 10° C*

*Garde : 5 ans*

*Accord mets et vins : apéritifs, crustacés, fondue à base de fromage.*