



La Fleur Anne Montagne 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Entre Pomerol à l'Ouest et Saint-Emilion au Sud, une appellation riche d'expressions se dévoile : Montagne Saint-Emilion, dont le nom témoigne de sa caractéristique territoriale principale. Issus d'une aire géographique à l'homogénéité qualitative des sols presque unique dans la région, les vins de l'appellation Montagne Saint-Emilion gagnent à être connus. L'Union de Producteurs de Saint-Emilion vous propose de le découvrir...

TERROIR

Sols argilo-calcaires

A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

DATES DE VENDANGES

23/09/2019

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

SERVICE

Servir chambré.

DÉGUSTATION

Prêt à boire maintenant, il peut aussi attendre quelques années et gagnera en complexité.

AU NEZ

Un vin fruité aux arômes légèrement vanillés.

EN BOUCHE

En bouche, le vin est rond et souple avec des notes d'épices.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagné d'un filet mignon de veau ou d'une escalope de porc, ce vin éveillera les papilles les plus exigeantes.



La Fleur Anne Montagne 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

PRESSE & RÉCOMPENSES



Challenge International du Vin Bronze

