



**2 étoiles Guide Hachette 2014 Page 385**



**CHÂTEAU DU MONT 2010**

**Cuvée Jeanne**

**AOC SAUTERNES**

***Hervé Chouvac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo graveleux

Age du vignoble : 60 ans

Encépagement : 100 % Sémillon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur jaune paille et or, des parfums fins et frais de pêche et d’abricot confits se mêlent au miel, au pain frais et aux fleurs blanches avec une pointe mentholée. Souple, riche, boisé le palais se révèle aussi élégant et équilibré avec une belle vivacité finale.

Dégustation : entre 4° et 8°

Vieillissement : 4 à 5 ans et plus.

Accords mets vins : apéritif, viandes blanches, melon, fromages à pâte persillée, tarte aux fruits

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 015

Gencod Carton : 3 700 678 001 022

**12,5°**

