



**2 Etoiles Coup de cœur Guide Hachette 2014 Page 379**



**CHÂTEAU DU MONT 2011**

**Cuvée Pierre**

**AOC STE CROIX DU MONT**

***Hervé Chouvac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 60 ans

Encépagement : 100 % Sémillon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Vin au bouquet intense et bien typé par ses notes d’abricot confit et de miel, prolongé par une bouche ample, riche et généreuse, épaulée par un beau boisé et une fine fraîcheur.

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 : 3 700 678 000 995

Gencod Carton : 3 700 678 001 008

**12,5°**