



CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes



CÉPAGES: 80% Sémillon, 20% Sauvignon

SOL: Graviers

VINIFICATION: Avec un mode de production complexe et long car dépendant des caprices du temps, le Sauternes doit être récolté patiemment. Seulement les baies atteintes du champignon providentiel: le Botrytis Cinerea, pourront rentrer dans la fabrication de ce «vin d'or». Vinification traditionnelle et élevage en barriques de chêne durant 18 mois.

DEGUSTATION:

Robe: robe grenat nuancée par de jolis reflets pourpre

Bouquet: notes complexes de havane et de réglisse

Bouche: un fruité fin et original de cerise, texture fine et onctueuse, tannins fermes, beaucoup de sincérité, de charme et de précision

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes rouges, Volailles, Purée de bécasses à la bazadaise, Chapon farci aux truffes, Selle d'agneau rôti à l'ail en chemise.

GRAPE VARIETIES: 80% Sémillon, 20% Sauvignon

SOIL: Gravel

WINEMAKING: With a complex and long production method depending on whims of the weather, Sauternes must be harvested patiently. Only berries affected by the providential fungus: Botrytis Cinerea, can be used in the making of this "golden wine". Traditional vinification and aging in oak barrels for 18 month.

DEGUSTATION:

Colour: beautiful, intense gold

Nose: delicate, floral and tangy nose

Palate: great fullness on the palate with notes of white fruits (peach, pear) and candied apricots. Beautiful ensemble, nervous and racy, a pretty promise of the vintage.

Goes perfectly with many dishes: on a liver fatty, melon, a tagine of chicken or pork with honey, cheeses blue or marbled, on pies and of course as an aperitif.