



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Haut Fonrousse MONBAZILLAC aop

Appellation : MONBAZILLAC aop

Cépage : Sémillon, sauvignon et muscadelle

Région : Le Sud-Ouest

Vinification : Entièrement vendangé à la main par tris successifs

Garde : Garde 15 à 20 ans

Dégustation : le Monbazillac est un vin blanc liquoreux. D'une couleur or, c'est un vin riche et volumineux, avec des arômes de fruits confits et de miel.

Accords : un vin d'apéritif idéal, ses plus grandes affinités sont avec le foie gras, le roquefort et les desserts. Mais il accompagnera aussi avec charme les viandes blanches, poissons en sauces, melons et fraises. A servir très frais. T°C 7 à 8 °C.

Producteur : C'est en plein coeur du Périgord pourpre et de la région de Bergerac qu'est situé le Château Haute Fonrousse, surplombant la vallée de la Dordogne. Cette propriété familiale bat au rythme de la vigne et du vin depuis plusieurs générations, sur les communes de Monbazillac et Pomport. L'esprit vigneron règne en maître sur 33 ha de plateaux, vallons et collines d'où les cépages les plus nobles sont produits : Sémillon, Sauvignon... L'ensoleillement quotidien apporte richesse et qualité à nos cépages. Nous sommes très respectueux du travail effectué par les générations antérieures auxquelles nous allions les techniques modernes des premiers bourgeons jusqu'aux vendanges méticuleuses des grappes gorgées de soleil. Rendez-nous visite pour déguster tous nos produits. A très bientôt.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com