



# Château Cluzeau

## Le Bois Blanc

Monbazillac - Ambré 2014

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Monbazillac
<b>Denomination :</b>	sélection de grains nobles
<b>Cuvée :</b>	Le Bois Blanc
<b>Couleur :</b>	Ambré
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Sémillon (100%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles, Grains nobles.  
Fermentation en fût de chêne neuf, Bâtonnage régulier, Pressurage direct.  
Elevage en fût de chêne neuf, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, éclatante, reflets or.  
**NEZ :** Riche, subtils arômes d'abricot, généreux arômes de fruits exotiques, légers arômes de mangue, arômes d'amande grillée.  
**BOUCHE :** Aromatique, riche, veloutée, notes de fruits exotiques, notes de mangue, notes d'amande grillée, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°  
**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2046



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts au chocolat



### DISTINCTIONS

Concours des Vins de la Région de Bergerac 2016 : Médaille d'or

