



# DOMAINE MONTROSE

## Lezards blanc

Vin de pays des Cotes de Thongue

<b>Millésime :</b>	2009
<b>Degré :</b>	12,5°
<b>Rendement :</b>	55 hl/Ha
<b>Cépages :</b>	50% Viognier + 35% Grenache blanc + 15% Rolle



**TERROIR :** Cailloutis Villafranchiens, terres noires basaltiques et terres blanches argilo-calcaire. Exposition Sud, Sud-est. Age des vignes de 7 à 35 ans.

**VINIFICATION :** Les raisins sont vendangés mécaniquement puis égrappés. Le jus est obtenu par macération pelliculaire, suivie d'un pressurage direct. Débourage des moûts à froid. Vinification séparée des différents terroirs et températures de fermentation maîtrisées (15° à 18°). Assemblage des vins après fermentation. Elevage en cuve. Mise en bouteille en hiver et au printemps.

**DEGUSTATION :** Robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez fin et complexe : fleurs blanches et fruits à chair blanche. Bouche harmonieuse, vin vif et gras, aux arômes de foin coupés, de noisettes fraîches et d'agrumes.

**METS / VINS :** A servir à l'apéritif, sur des poissons cuisinés, lotte en sauce et fromages.