

## SAINT-MONT Blanc Sec 'Chemins des Pèlerins' Producteurs de Plaimont

Van de coöperatie van Plaimont volgen we reeds geruime tijd verscheidene wijnen, het zijn stuk voor stuk schitterende flessen in hun prijsklasse. Ook deze witte doet niet onder. Gemaakt van de plaatselijke druivesoorten Arrufiac, Manseng en Courbu (waarschijnlijk nog nooit van gehoord), valt deze bleekgele wijn op door een bloemrijk aroma. Ook fruit zoals appel en pompeloes vindt men er in terug. Zeer goed gevinifieerde wijn, vol en soepel met een zeer mooi evenwicht. Schenk hem best op 10 à 11 graden als aperitief of bij zeevruchten. Jong drinken best binnen de drie jaar.

<b>Artikelnummer:</b>	191F
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Sud-Ouest
<b>Appelatie:</b>	VDQS Côtes de Saint Mont
<b>Druivensoort:</b>	Arrufiac Petit Courbu Gros Manseng
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	allerlei visgerechten Pasta's Charcuterieschotels zeevruchten

## SAINT-MONT Blanc Sec 'Chemins des Pèlerins' Prod.de Plaimont

Nous suivons déjà depuis quelque temps divers vins produits par la coopérative de Plaimont qui n'a que des bouteilles prestigieuses dans sa gamme. Ce vin blanc n'y fait pas exception. Produit à partir des cépages locaux arrufiac, manseng et courbu (dont vous n'avez probablement jamais entendu parler), ce vin jaune pâle se distingue par ses arômes floraux. On y décèle également des fruits tels que la pomme et le pamplemousse. C'est un vin très bien vinifié, rond, souple, avec un très bel équilibre. Servez-le de préférence comme apéritif ou sur vos plats de fruits de mer au cours de ses trois premières années, à 10 ou 11 degrés.

<b>N°:</b>	191F
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation:</b>	VDQS Côtes de Saint Mont
<b>Cépage:</b>	Arrufiac Petit Courbu Gros Manseng
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Plats de poisson Pâtes Plats au charcuterie zeevruchten