



## 2022 Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Dominique Raimond, Dominique Raymond

Montfollet jetzt auch in Weiß

### **Beschreibung:**

Die Subregion Côtes de Blaye ist außerhalb Frankreichs kaum bekannt, denn sie steht im Schatten der berühmten Appellation St-Julien, die sich am gegenüberliegenden Ufer der Gironde befindet. Entsprechend finden sich hier immer wieder großartige Geheimtipps. Die sandigen Böden begünstigen den Anbau hervorragender Weißweine.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Intensives Bouquet, reife Aprikose, geröstete Haselnuss und getrocknete Schlüsselblume, dahinter Grüntee, Agrumen und Zitronenmelisse. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, balancierte Rasse, tänzerischer und konzentrierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale gelbe Steinfrucht, weiße Blüten und fein salziger Extrakt.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Côtes de Blaye
<b>Produzent:</b>	Château Montfollet
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 20% Sémillon
<b>Artikelnummer:</b>	1259622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montfollet Le Valentin Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOC  
Dominique Raimond  
Dominique Raymond

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 90/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris,  
20% Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren