



MONTFORT *Vouvray Moelleux* *« L'or de Montfort »*

« L'or de Montfort » est un magnifique Vouvray moelleux.

Les raisins de Chenin blanc proviennent de vignes âgées d'une cinquantaine d'années sur les terroirs argilo calcaires de la commune de Noizay.

Les grappes sont sélectionnées et vendangées à maturité avec le plus grand soin afin d'obtenir des taux de sucres résiduels d'environ 120 grammes par litre et une onctuosité hors du commun.

« L'or de Montfort » est une cuvée riche et complexe, que vous pourrez carrafer avant de la servir fraîche à 8 ou 10 degrés avec un fromage bleu affiné et une petite confiture de poires ou bien avec un dessert acidulé de type tarte à la rhubarbe. Osez la conserver une vingtaine d'années et vous serez agréablement surpris par le développement de ses arômes de marmelade et d'oranges confites.