



Sauternes

2004

Château Bastor Lamontagne

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Sauternes
Encépagement :	80 % Sémillon, 17 % Sauvignon et 3 % Muscadelle
Age moyen des vignes :	37 ans
Sous-sol :	Silico graveleux et argilo-graveleux au fond calcaire
Situation :	En croupes voisines de Suduiraut
Vendanges :	Manuelles avec tries successives (entre 4 et 6 passages)
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques
Elevage :	18 mois en barriques (20 % fûts neufs)
Propriétaire :	Foncier Vignobles

Analyse

Visuel :	Robe jaune paille.
Olfactif :	Le nez annonce un vin d'une belle richesse avec des notes de citron, d'orange et de melon confit. L'aération développe des arômes plus miellés et résinés.
Gustatif :	L'attaque de bouche se fait sur une grosse richesse. La belle liqueur du milieu de bouche laisse peu à peu place à une belle fraîcheur qui rééquilibre l'ensemble de belle manière.
Global :	La finale est légèrement épicée (gingembre) sans donner dans la liqueur trop concentrée, Bastor Lamontagne est un Sauternes délicat et équilibré.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	28.50 € TTC – Prix Club : 24.90 € TTC
Accords mets - vin :	Cuisine asiatique, foie gras
Service :	Servir à 12 °C