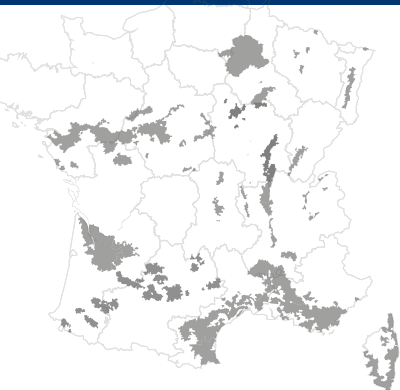


# Dufouleur Monopole

Blanc

Vin de France



Les Vins de France, appellation récente (2009) sont issus des différents vignobles de France.

Elle permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP.

DEPUIS 1848  
**DUFOULEUR PÈRE & FILS**  
FRANCE



## CEPAGES :

Assemblage de Chenin blanc et sauvignon.



## ELABORATION :

Après avoir été vendangés, les raisins ont été immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Chaque cépage a ensuite fait l'objet d'une vinification séparée en cuve thermo-régulée afin de respecter au mieux les caractéristiques de ces cépages. Fermentation alcoolique et malo-lactique réalisée à 100 %. Assemblage et élevage ensuite en cuve inox pour que le vin garde le maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Jolie robe or avec de légers reflets verts, limpide et brillante.

Nez ouvert et plaisant sur un bouquet d'agrumes et de fruits exotiques. Touche de fleurs blanches et de fruits secs au second nez.

Attaque souple en bouche, frais, bien équilibré, belle vivacité en bouche, rond, agréable finale sur des arômes de fruits frais.



## HARMONIE METS/VINS :

A consommer avec de la charcuterie, des poissons, des coquillages & crustacés de toutes sortes et viandes blanches à la crème ou des fromages du style comté, voir seul à l'apéritif.

Service entre 11 et 12°.



## POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 2 ans et plus.

