



**SAUTERNES AOP - CUVÉE JEANNE 2013**  
**CHATEAU DU MONT**

## L'HISTOIRE ...

L'histoire débute au 19<sup>ème</sup> siècle avec la famille Chevassier qui détient le Château du Mont. Son gendre Pierre Chouvac modernisera et agrandira l'exploitation à 11 hectares de vignes dès 1947 puis Paul Chouvac, son fils, lui succédera en 1975 et cultivera 20 hectares de vignes sur 4 appellations : Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes, Graves et Bordeaux. Hervé Chouvac, petit-fils et actuel propriétaire, a travaillé sur tous les postes de l'exploitation depuis 1986 avant de la reprendre en 2000. La devise est la même depuis des années et elle respecte la qualité de leurs vins ; "Passion, Qualité et Plaisir".

## LE VIN ...

**Région :** Bordeaux  
**Appellation :** Sauternes  
**Millésime :** 2013  
**Couleur :** Blanc doux  
**Cépage(s) :** 100% Sémillon  
**Degré :** 12,5%  
**Contenant :** 75cl



### *Anecdotes...*

Les vendanges sont manuelles et par tris successifs (4 à 5 tries) et le vin a été élevé pendant 15 mois en fûts de chêne neufs. Très grande conservation.

### LA DÉGUSTATION :

**Œil :** très jolie robe couleur paille dorée, brillante

**Nez :** un mélange d'épices, de boisé, où l'abricot est aussi présent

**Bouche :** des notes citronnées, d'abricots, agrumes, qui s'équilibrent avec une attaque plutôt liquoreuse, il y a une belle fraîcheur, ampleur, avec toujours ce boisé et côté épicé

### CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 8°C et 9°C.

À consommer dès maintenant mais peut se bonifier 50 ans et plus.

À servir avec vos apéritifs mais aussi votre foie gras, velouté de potimarron crémé.

Ce Sauterners Cuvée Jeanne 2013 du Château du Mont est équilibré, harmonieux, gourmand. Avis aux amateurs de Sauternes !

### **Récompense :**

1 étoile au Guide Hachette 2017