

Domaine  
de  
**MOULIN-POUZY**



*Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale*



## IGP Périgord 100 % Cabernet Sauvignon

Millésime 2014

### Elaboration

Vendange mécanique, éraflage et foulage.  
Pré-fermentation à basse température.  
Elevage en cuves inox pendant 8 mois.  
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

### Dégustation

Robe rouge framboise.  
Nez épicé et poivré se prolongeant sur des notes fumées.  
Bouche aux tanins cendrés, tabac blond et une finale sur les fruits noirs (mure, cassis) et le poivron caramélisé.

### Accords mets/vin

Servir légèrement frais. Accompagne les cuisines modernes, les apéritifs entre amis, autour de la charcuterie, des tapas et des fromages...

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Nature du sol**  
Argilo-calcaire

**Cépages**  
Cabernet Sauvignon 100%

**Rendement**  
40hl/ha

**Production**  
3 000 bts/an

**Potentiel de garde**  
5 à 8 ans

### CONDITIONNEMENT

- Bordelaise Lourde 75cl
- Bouchon liège 44x24
- Carton 6 bouteilles

*« Quand l'Homme rend hommage à la nature »*



**S.A.R.L. VINS ET VIGNOBLES CASTAING – Domaine de MOULIN-POUZY**

La font du roc 24240 CUNEGES - Tél. +33 (0)5 53 58 41 20 - Fax +33 (0)5 53 58 02 29  
S.A.R.L. au capital de 5 000 € – SIRET 538 718 305 00013 – RCS Bergerac – Accise FR012926E3078 – TVA FR 00 538718305 – APE 4634 Z

[www.moulin-pouzy.com](http://www.moulin-pouzy.com)

[info@moulin-pouzy.com](mailto:info@moulin-pouzy.com)

