

Domaine  
de  
**MOULIN-POUZY**



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



## AOC Bergerac Rosé Classique

Millésime 2014 : Prix des Vinalies nationales



### Elaboration

Vendange mécanique puis éraflage.  
Macération pelliculaire pendant environ 36 heures.  
Elevage en cuves pendant 1 à 6 mois.  
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

### Dégustation

Robe framboise assez soutenue.  
Nez expressif et fruité aux arômes de fruits rouges :  
cassis, fraise.  
Bouche gourmande avec un léger perlant laissant place  
à une finale sur la sucrosité.

### Consommation

Servir frais pour vos déjeuners sur l'herbe, grillades,  
pizzas, salades, ou avec de la cuisine asiatique ou  
exotique.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Nature du sol**  
Argilo-calcaire

**Cépages**  
Merlot 98%  
Cabernet Sauvignon 2%

**Rendement**  
40 hl/ha

**Production**  
30 000 bts/an

**Potentiel de garde**  
2 ans

#### CONDITIONNEMENT

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

*« 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 FR01292GE3078 – 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)