

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Bergerac Classique

Millésime 2011

Médaille d'Or Mâcon

Médaille d'Or Guide Gilbert&Gaillard



Elaboration

Vendange mécanique puis éraflage.
Pré-fermentation à basse température.
Elevage en cuves pendant environ 24 mois.
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe cerise noire aux reflets rubis.
Nez épicié et poivré se prolongeant sur des notes de fruits rouges mûrs.
Bouche onctueuse et finale harmonieuse.

Accords mets/vin

Servir à 16 ° en accompagnement de plats du Sud-ouest, grillades, viandes blanches, fromages ...

INFORMATIONS

TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages
Merlot 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Rendement
45 hl/ha

Production
60 000 bts/an

Potentiel de garde
5 à 7 ans

CONDITIONNEMENT

- Bordelaise Lourde 75cl
- Bouchon liège 44x24
- Carton 6/12 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 FR012926E3078 – TVA FR 00 538718305 – APE 4634Z

www.moulin-pouzy.com

info@moulin-pouzy.com