

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Bergerac Sec Classique

Millésime 2014 : médaille d'Argent Bergerac



Elaboration

Vendange mécanique .
Fermentation puis élevage de 1 à 6 mois en cuves inox.
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe or pâle brillante.
Nez dévoilant une palette aromatique variée allant des agrumes aux fruits exotiques.
Bouche complexe et rafraichissante.

Accords mets/vin

Servir en apéritif ou avec des poissons grillés, fruits de mer ou fromages de chèvre.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages
Sémillon 60%
Sauvignon 40%

Rendement
60 hl/ha

Production
15 000 bts/an

Potentiel de garde
2 ans

CONDITIONNEMENT

- Bordelaise verte 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

info@moulin-pouzy.com