

Domaine  
de  
**MOULIN-POUZY**



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



## AOC Côtes de Bergerac Classique

Millésime 2014 : médaille d'OR Gilbert et Gaillard



### Elaboration

Fermentation basse température pour extraire le maximum d'arômes.

Légère filtration afin de préserver cette richesse aromatique.

Mise en bouteille au domaine.

### Dégustation

Vin blanc moelleux de couleur sable clair.

Nez élégant, féminin, aux senteurs d'agrumes.

Bouche vive, équilibrée, avec une finale de raisin frais.

### Accords mets/vin

Servir bien frais en apéritif ou avec foie gras, viandes blanches, fruits, fromages et pâtisseries.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Nature du sol**  
Argilo-calcaire

**Cépages**  
Sémillon 95%  
Muscadelle 5%

**Production**  
40 000 bts/an

**Potentiel de garde**  
3 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 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)