

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Monbazillac Classique

Récompensé 10 fois depuis 2005

Millésime 2011 : Médaille d'OR Gilbert et Gaillard



Elaboration

Vendanges manuelles de raisins dorés et de grains botrytisés.

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 liquoreux de couleur jaune or.

Nez aux arômes intenses de fruits exotiques.

Bouche gourmande, équilibrée par une finale fraîche.

Accords mets/vin

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages

Sémillon 85%
Muscadelle 15%

Production

30 000 bts/an

Potentiel de garde

10 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 FR012926E3078 – TVA FR 00 538718305 – APE 4634Z

www.moulin-pouzy.com

info@moulin-pouzy.com