

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Monbazillac La Cuvée

Récompensé 10 fois depuis 2004

Millésime 2009 : Médaille d'Or Challenge International du Vin



Elaboration

Vendanges manuelles de grains botrytisés.
Fermentation et élevage en barriques de chêne neuves pendant 12 mois.
Légère filtration afin de préserver la richesse aromatique, puis mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Vin blanc liquoreux de couleur jaune or.
Nez marqué par un léger fumé, notes de fruits confits, miel et vanille. Bouche onctueuse et concentrée.
Finale longue et expressive.

Accords mets/vin

Servir frais en accompagnement de foie gras et fleur de sel ou de chocolats de maître.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages
Sémillon 85%
Muscadelle 15%

Production
2 400 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