

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Bergerac *Optimum*

Récompensé 2 fois depuis 2010

Millésime 2010 : Médaille d'Or Guide Gilbert&Gaillard



Elaboration

Vendange mécanique puis éraflage et foulage.
Pré-fermentation à basse température.
Elevage en barriques de chêne français et américain.
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe cerise noire.
Nez puissant, aux notes de fruits rouges mûrs.
Vin équilibré, à l'attaque ample et aux tanins soyeux.

Accords mets/vin

Servir chambré en accompagnement de plats du Sud-ouest, gibiers, côte de bœuf et fromages de caractère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages
Merlot 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Rendement
55 hl/ha

Production
12 000 bts/an

Potentiel de garde
7 à 10 ans

CONDITIONNEMENT

- Bordelaise antique Renaissance 75cl
- Bouchon liège naturel 49x24
- 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