

Domaine
de
MOULIN-POUZY



Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



AOC Bergerac sec *Optimum*

Récompensé 5 fois depuis 2010

Millésime 2011: Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
Revue Bassin Arcachon



Elaboration

Vendanges manuelles.
Fermentation dans une cuve ovoïde en argile.
Elevage sur lies sans apport de soufre.
Légère filtration, puis mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe or pâle aux reflets or gris.
Nez muscaté, légèrement pétrolé, aux notes de pétales de rose.
Bouche charnue et très longue finale.

Accords mets/vin

Servir légèrement rafraîchi avec risotto de homard, soufflé au fromage ou plats chauds montagnards (truffade...).

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nature du sol
Argilo-calcaire

Cépages
Sémillon 98%
Sauvignon 2%

Rendement
35 hl/ha

Production
850 bts/an

Potentiel de garde
3 à 5 ans

CONDITIONNEMENT

- Bordelaise antique Renaissance 75cl
- Bouchon liège 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