

Domaine  
de  
**MOULIN-POUZY**



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



## AOC Monbazillac Optimum

Millésime 2011 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 94/100  
92/100 Wine Enthusiast



### Elaboration

Vendanges manuelles de grains 100% botrytisés.  
Fermentation en barriques de chêne français neuves,  
puis élevage en barriques pendant 24 mois.  
Légère filtration afin de préserver la richesse  
aromatique puis mise en bouteille au domaine.

### Dégustation

Vin blanc liquoreux de couleur jaune or brillant.  
Nez aux arômes intenses de fruits exotiques (ananas,  
mangue), avec des notes de tabac blond.  
Bouche complexe révélant un arôme fumé.  
Très longue finale.

### 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 70%  
Muscadelle 30%

**Production**  
800 bts/an

**Potentiel de garde**  
15 ans

#### CONDITIONNEMENT

- Bordelaise blanche Renaissance 75cl
- Bouchon liège 49x24
- Carton 6 bouteilles couchées



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)

