

DOMAINE DE MOULIN-POUZY OPTIMUM

AOC Monbazillac

Vin issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



VIGNOBLES
FABIEN CASTAING
L'ESPRIT SUD-OUEST



Elaboration

Vendanges manuelles de grains 100% botrytisés.
Fermentation en barriques de chêne français, 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.

Consommation

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 60%
Muscadelle 40%
Rendement : 30 hl/ha
Production : 800 bts/an
Potentiel de garde : 15 ans

CONDITIONNEMENT

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



VINS ET VIGNOBLES CASTAING

Domaine de Moulin-Pouzy, 12 route des rivailles 24240 CUNEGES

Tél. +33(0)5 53 58 41 20 – Fax +33(0)5 53 58 02 29 - Mail : info@fabiencastaing.com - Site Web : www.fabiencastaing.com