

Le Nectar des Gourmands ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire – Âge de la vigne : 25 ans

Assemblage : 70 % sémillon , 20% sauvignon blanc et 10 % muscadelle.

Découvrez cette spécialité régionale élaborée par la pétillante Fanny. Une consœur qui partage avec sa famille les valeurs et l'éthique de la Bio depuis 1970. En dégustant ce vin, pas de doute, vous conclurez



Vinification & Elevage

Pressurage lent – Fermentation alcoolique en cuve béton

Levures indigènes



Accords

Les reflets dorés illuminent cette cuvée comme le font le soleil sur les coteaux de Monbazillac.

Au nez , des notes de fruits exotiques se dégagent , la bouche cacaotée est relevée par des nuances miellées de fleurs d'acacia et de menthe poivrée.

Servir frais avec des accras de morue, des toasts de roquefort, le traditionnel fois gras, un poulet aux morilles comme tarte à l'abricot...

Service : Servir à 9-10°C



Spécificités

Alcool : 13,00 %

Soufre Total : 156mg/L

Sucre : 103.8 g/L

3513347775007

Vin Biologique
Contrôle Ecocert

