MONBAZILLAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Cabane

Cuvée Tradition

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

Cépages et terroir : 60% Sémillon, 20% Muscadelle, 20% Sauvignon sur un sol argilo-calcaire. Vignoble de 6 hectares

Vendanges : en triées successives. Fermentation en cuve inox

Dégustation : Belle robe jaune paille or brillant. Le nez est particulièrement fin et complexe, avec des arômes de fruits blancs, de pêche et de tilleul. L'attaque est souple, ronde et agréable. L'acidité est bien maîtrisée ce qui lui confère un bel équilibre. Un joli monbazillac, plutôt aérien et fruité.

Accompagnement : C'est un vin qui peut se boire tout au long du repas. En guise d'apéritif, avec les mélanges sucrés salés comme le canard aux pêches, le foie gras et bien sûr sur les desserts.

Médaille : Récolte 2020 Or 70 Millions de Dégustateurs

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 703	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 804	7.5	235 x 155x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – E.mail : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com