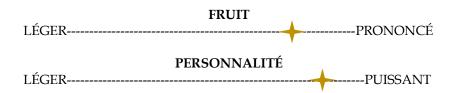




## Moulin de Sanxet

## **MONBAZILLAC**

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE





**Histoire**: Le vignoble est localisé à 190 m de hauteur au-dessus de la Dordogne, le fleuve qui donne son nom au département. Le domaine est dirigé par M. Kevin Jarzaguet, producteur de vin connu et reconnu pour la qualité de sa production. Il pratique une agriculture raisonnée depuis plusieurs décennies et le résultat dans le verre est exceptionnel.

Cépages et terroir: 60% Sémillon, 40% Muscadelle, sur un sol argilo-calcaire.

**Vinification et élevage :** Les vendanges se font par triées successives en ne ramassant que les raisins botrytisés puis la fermentation se fait de manière traditionnelle dans des cuyes en inox.

**Dégustation :** Ce Monbazillac est un liquoreux vêtu d'une belle robe dorée. Au nez, vous apprécierez les notes de fruits confits et de poires. La bouche est marquée par la présence d'arômes fruités et épicés. Ce vin sera parfait au cours de l'apéritif et également pendant le repas.

**Accompagnement**: Foie gras, melon, viande blanche, fromage, fruits, chocolat et noix.

**Servir à** : une température entre 10 et 12 °C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 907 540	1.27	73 x 73 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 975 082	7.77	230 x 155x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		792	1200 x 800 x 1340	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

