



CÔTES DE MONTRAVEL 2025



Festif et frais

Robe jaune clair brillant aux reflets verts

Attaque aux notes de fruits blanc (pêche, abricot), onctueux mais finissant sur la fraîcheur des agrumes (mandarine)



Production : 1400 bouteilles 75 cl

Cépages : 95 % sémillon – 5 % sauvignon blanc

Age des vignes : 30 ans pour les sauvignons – 60 ans pour les sémillons

Sol : argilo-calcaire

Exposition : sud est en coteaux

Vinification : macération préfermentaire et débouillage à froid en cuves béton

Élevage : en cuve béton

Analyses : 11,5 % Vol.

Sulfites (mg/l) : 168 (Norme AB : 270)

Sucres résiduels : 35 g

Service : 8 – 10 °

Accords Mets & Vins : Apéritif et cocktail - fromages à pâte persillée , cuisine asiatique sucré/salé , tarte à l'abricot

Domaine Moulin Garreau
10 route du coteau
24230 Lamothe-Montravel



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Tél. : +33 (0)5 53 27 58 25
info@domainemoulingarreau.fr
www.domainemoulingarreau.fr