

Domaine Moulin Garreau
10 Route du coteau
24230 Lamothe Montravel

Moulin  Garreau

Montravel - Bergerac - IGP Périgord

Tél. : +33 (0)5 53 27 58 25

info@domainemoulingarreau.fr

www.domainemoulingarreau.fr

"Barrique" de Moulin Garreau - 2019

Complexe et subtile

Montravel Blanc à la robe dorée et brillante

Attaque franche de fleurs blanches (acacias et pêchers) finissant sur la minéralité et des notes légèrement salines



Production : 600 bouteilles

Cépages : 50% sauvignon blanc – 50% sémillon

Age des vignes : 40-50 ans pour le cépage sémillon / 20-30 ans pour le cépage sauvignon

Sol : argilo-calcaire

Exposition : en coteaux exposition sud

Vinification : macération pelliculaire à froid 48 heures, vinification traditionnelle en cuves béton

Elevage : 9 mois en barrique de chêne sur lies fines et bâtonnage

Analyses : 13% Vol.

69 mg/l soufre total

(Norme AB = 150 mg/l)

Service : 13-15°C

Garde : 4/5 ans

Accords mets & vins : Saint Jacques safranées, suprêmes de pintade, porc noir du Périgord, chèvre frais

Convient parfaitement à l'apéritif

