



## Blanc de Moulin Garreau AOP Montravel sec 2022



CERTIFIED  
BIODYNAMIC

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](mailto:info@domainemoulingarreau.fr)  
[www.domainemoulingarreau.fr](http://www.domainemoulingarreau.fr)

**Gras et onctueux**

**Vin à la robe jaune pâle limpide offrant une belle longueur**

**Notes florales en attaque complétées par des arômes d'abricot et de pêche en finale**

**Production** : 3000 bouteilles

**Cépages** : 50 % sauvignon – 50 % sémillon

**Âge des vignes** : 40-50 ans pour le cépage sémillon,  
20-30 ans pour le cépage sauvignon

**Sol** : argilo-calcaire

**Exposition** : sud en coteaux

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

**Élevage** : 6 mois sur lies et bâtonnage

**Analyses** : 13 % Vol.

Soufre (mg/l) : 77

(Norme AB : 150 – Norme biodynamie : 90)

**Service** : servir frais => 7-9°C

**Garde** : 4 à 5 ans

**Accords Mets & Vins** : produits de la mer (crustacés...), viandes blanches mais aussi fromages persillés ou chèvre affiné

Parfait à l'apéritif