

## Plumetis

AOP Monbazillac - 2022 - **BLANC**  
**MOELLEUX**

### LE VIN

**CÉPAGES:** Sémillon, Muscadelle, Sauvignon blanc

**VINIFICATION / ÉLEVAGE:** Vendanges manuelles en tries successifs. Pressurage direct, débourage, fermentation en cuves thermorégulées, soutirage à la fin de la fermentation alcoolique puis sulfitage.

### DÉGUSTATION

Robe jeune dorée, nez de pêche mûre et notes de miel.

La bouche est souple, ample et fraîche où se mêle la mangue, la poire aux notes plus acidulée de l'ananas

### SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

**SERVICE:** 11°C

