VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Plumetis

AOP Monbazillac - 2022 - **BLANC MOELLEUX**

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon, Muscadelle, Sauvignon blanc
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vendanges manuelles en tries successifs. Pressurage direct, débourbage, 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.