



Barrigue de Moulin Garreau AOP Montravel sec 2020



Complexe et subtil

*Montravel blanc à la robe dorée et brillante
Attaque franche de fleurs blanches (acacias,
pêchers) finissant sur la minéralité et des
notes salines*

Production : 1000 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 : 9 mois en barrigue de chêne, sur lies et
bâtonnage

Analyses : 13 % Vol.

Soufre (mg/l) : 69
(Norme AB : 150)

Service : 13-15°C

Garde : 4 à 5 ans

Accords Mets & Vins : Saint Jacques safranées,
suprêmes de pintade, porc noir du Périgord, fromage de
chèvre

Convient également à l'apéritif

Domaine Moulin Garreau
10 route du coteau
24230 Lamothe-Montravel



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