

## Le Nectar des Gourmands ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire – Âge de la vigne : 25 ans  
Assemblage : 70 % sémillon , 20% sauvignon blanc et 10 %  
muscadelle.

Découvrez cette spécialité régionale élaborée par la pétillante Fanny.  
Une consœur qui partage avec sa famille les valeurs et l'éthique de la  
Bio depuis 1970. En dégustant ce vin, pas de doute, vous conclurez



### Vinification & Elevage

Pressurage lent – Fermentation alcoolique en cuve béton

Levures indigènes



### Accords

Les reflets dorés illuminent cette cuvée comme le font le soleil sur les  
coteaux de Monbazillac.

Au nez , des notes de fruits exotiques se dégage , la bouche cacaotée  
est relevée par des nuances miellés de fleurs d'acacia et de menthe  
poivrée.

Servir frais avec des accras de morue, des toasts de roquefort, le  
traditionnel fois gras, un poulet aux morilles comme tarte à  
l'abricot...

Service : Servir à 9-10°C



### Spécificités

Alcool : 13,00 %  
Soufre Total : 156mg/L  
Sucre : 103.8 g/L

3513347775007  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert

