



Château Le Vieux Manoir, 2022, A.O.P Monbazillac, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Sud Ouest**

Appellation : **A.O.P Monbazillac**

Cépages : **Semillon - Muscadelle - Sauvignon Blanc**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

18°

Robe

La robe jaune d'or limpide et brillante.

Nez

Le nez aux arômes puissants des fruits blancs et agrumes confits, des notes miellées.

Bouche

La bouche est ample, suave, structurée avec une finale élégante.

Accords mets-vins

Apéritif, Gibier, Légumes

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Sud Ouest

Le Saviez-vous ? À partir du Moyen-Âge et sous l'impulsion de l'Eglise Féodale, la viticulture se développe dans ce vignoble. Des donations de parcelles de vignes aux églises et monastères, datant du 9ème siècle, constituent les premières traces écrites de l'existence du vignoble.