

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Monbazillac Jour de Fruit bio

Domaine de l'Ancienne Cure

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Bergerac AOC.

Millésime : 2022



Robe : jaune pâle, translucide.

Nez : pêche blanche, fruits confits, miel et cèdre.

Bouche : nette, ample, dense et grasse, équilibrée avec une finale vive sur le fruit. Finale longue et fruitée.

Conclusion : Un Monbazillac riche et élégant.

Service : 8-10°C, avec fromage bleu, chocolat, foie gras, apéritifs.

Le monbazillac est un vin liquoreux français produit au sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au nord, en rive gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Contenu et emballage : 37.5 cl, Carton 12x37.5 cl

Réf. : 91924 38 2022 **Prix membre** : 8.30

Prix catalogue : 9.25