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 :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 91924 75 2022 **Prix membre :** 13.60

**Prix catalogue :** 15.10