



La Cave d'Augustin Florent, AOC Monbazillac, Blanc

AOC Monbazillac, Bordeaux, France

Un vin moelleux onctueux et aromatique qui accompagnera le foie gras.

PRÉSENTATION

Des vins au bon rapport qualité prix : La cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence. Les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

TERROIR

Argilo - calcaires

CÉPAGES

Muscadelle, Sauvignon, Sémillon

12.5 % VOL.

SERVICE

Servie entre 6° et 8°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se conserver en cave 4 à 5 ans.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur dorée.

Le nez dévoile des arômes floraux, réhaussés par des notes de miel et de fruits blancs.

En bouche, le vin est à la fois onctueux et aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Côtes de veau au Roquefort, ravioles au foie gras, maroilles, Saint-Véran, Ardi Gasna, Arnéguy, Mont d'Or, Roquefort, fromages à pâtes persillée, fromage de brebis, brochette de fruits

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414955547

