

Montravel



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 13.1%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 50 % Muscadelle, 50 % Sauvignon
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** :

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Macération pelliculaire
Fermentation à basse température

Elevage:
Élevage sur lies fines



«*Couleur : jaune clair, reflets verts
Nez : floral du Sauvignon
Bouche : très ronde de la muscadelle. »*



Tenue et conservation
Peut se garder 2-3 ans

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 8-10° C
Accompagne Poissons cuisinés, quenelles, viandes blanches



XXXXXX

Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

«*Cet assemblage confirme la thèse de la complémentarité aromatique de ces deux cépages : le fruité du Sauvignon, le gras et l'ampleur de la muscadelle*»

- **The winegrower :** Philippe Biau
- **Annual production :** XXXX btles
- **% Alc. :** 13.1% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 50 % Muscadelle, 50 % Sauvignon
- **Type of soil :** boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield:** XXX hl/ha
- **Age of the vine:** XXX years
- **Harvest :** XXX



Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
maceration
Low temperature fermentation

Maturing:
Maturing on lees



« *Color: Light yellow, green reflections*
Nose: floral Sauvignon
Palate: Very round because of muscadelle.. »

Aging potential :
Can be laid down for 2-3 years



Culinary agreements:
To serve at 8-10° C
Good match with cooked fish, dumplings, white meat



XXXXX

AWARDS :



Winemaker comments :

« *This assembly confirms the thesis of aromatic complementarity of these two varieties: the fruitiness of Sauvignon, fat and the extent of muscadelle.* »