



DOMAINE DE PECANY

NOTES DE DEGUSTATION

Le Sémillon et la muscadelle nous offre un bouquet d'arômes puissants de fruits exotiques, de miel et d'acacia qui se prolongent en bouche.

Il s'harmonisera à merveille avec le foie gras mais trouvera aussi sa place à l'apéritif avec des amuse-bouche.

Servir frais a 6-8 °C

Peut se garder 10-15 ans

LA PROPRIETE

Situé au Sud de Bergerac sur la commune de Pomport, au cœur du prestigieux vignoble de Monbazillac, le domaine de Pecany jouit d'une situation privilégiée sur les côteaux de la Dordogne et de son affluent La Gardonnette.

Le Domaine appartient à la famille Lambert depuis 5 générations sur plus de 2 siècles.

LA VIGNE ET LE VIN

FICHE IDENTITE

APPELLATION

AOC MONBAZILLAC

COULEUR

BLANC LIQUOREUX

MILLESIME

2013

CEPAGES

80% Sémillon

20% Muscadelle

Le sol est argilo-calcaire .

Les vignes sont labourées, le désherbage est mécanique sans herbicides.

Les vignes sont nourries par des composts et fumiers.

Récolte par tries successives après complète botrytisation. Pressurage direct, vinification lente avec contrôle des températures

RECOMPENSES

SAS TRIGEDIS VINS FINS