

# Montravel



## Grand Vin du Sud Ouest

- **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** : ....

### Vinification:

Macération pelliculaire  
Fermentation à basse température

### Elevage:

Élevage sur lies fines



«Couleur : jaune clair aux reflets verts.  
Nez : arômes floraux du sauvignon (buis)  
Bouche : marquée par des notes d'agrumes en privilégiant la fraîcheur et la vivacité. »

### Tenue et conservation

Peut se garder 2 ans.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8-10° C  
Accompagne Crustacés, fruits de mer, poissons, fromage de chèvre.



XXXXX

## Récompenses :



### Le MOT DU VIGNERON :

«Un équilibre parfait, une générosité digne des plus grands vins blancs secs. Les Bergerac sont nerveux, bouquetés à souhait.»



- **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 with green highlights.  
Nose: floral aromas of Sauvignon (boxwood)  
Palate: marked by citrus notes favoring freshness and vivacity..* »

**Aging potential :**  
Can be laid down for 2 years



**Culinary agreements:**  
To serve at 8-10° C  
Good match with s Shellfish, seafood, fish, goat cheese.

**AWARDS :**



XXXXX

**Winemaker comments :**

« *Domaine NIGRI is one of the rare domaines who have kept some Lauzet and Camaralet grape varieties. Their aromas and flavours allow the balance and the vivacity of the Gros Manseng and bring a touch of complexity. It is a wine for pleasure.*

»