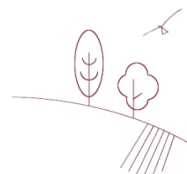


# Mes Anges 2024 - AOP Montravel Blanc sec



50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon (vieilles vignes 70-80 ans)

## Commentaires du vigneron

Le Montravel Blanc « Mes Anges » 2022 de couleur jaune pâle est un vin d'une belle complexité de sensations et d'arômes. Avec un nez et une attaque franche d'agrumes, une légère minéralité, il se développe ensuite avec une très belle persistance en bouche grâce à une sensation légèrement beurrée et des arômes d'orange, de pêche, douces épices (aneth, badiane) et abricot.

Parfait en apéritif, il accompagne superbement les langoustines, les Coquilles Saint-Jacques, des poissons à chair fine (bar, maigre, dorade, brochet), une cuisine asiatique, des fromages fruités et un dessert peu sucré.

## Histoire

Le Domaine de Grimard est un domaine familial du Sud-Ouest de la France. Situé à Montazeau au cœur du terroir exceptionnel de Montravel (argilo-calcaire à ostras et astéries), nous produisons des vins rouges et blancs de Montravel et Bergerac. Le Domaine de Grimard produit ses vins biologiques depuis 2013 et est orienté vers l'agroécologie et l'agroforesterie depuis mars 2021.

## Données techniques

Alcool : 12,3 % Vol.

Sulfites Total : 67 mg/L

Température de dégustation : 8-12°C

Vinification : Pressurage direct de vendanges manuelles et ajout de levures bios. 10 jours de fermentation en levures biologiques à froid et élevage 6 mois sur lies.

