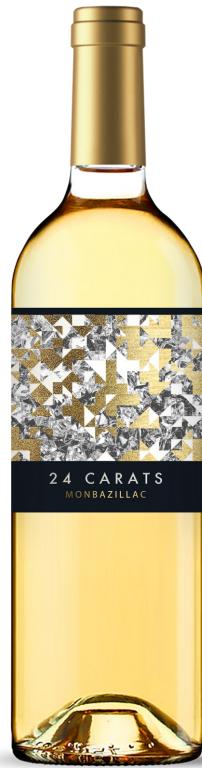




TYTRIS
L'ART D'ASSEMBLER LES TALENTS

24 CARATS MONBAZILLAC

Appellation d'Origine Protégée



EN RÉSUMÉ...

Un vin liquoreux raffiné, délicat, élégant, distingué et sensuel.

SI JE VEUX BRILLER EN SOCIÉTÉ, À LA DÉGUSTATION JE PEUX DIRE...

- Vin d'AOC Monbazillac, à base des cépages Sémillon, Sauvignon et Muscadelle vendangés à la main par tries successives.
- Doté d'une attrayante robe dorée.
- Avec un nez subtil qui dégage des notes d'abricot et d'épices.
- Sa bouche est suave, d'une belle longueur, avec des arômes tout en finesse de pâte de coing, de datte et de figue.
- Se garde à vie, avec une apparition de notes madérisées après une décennie.



Servir frais, entre 4° et 6°C.



À boire nature en toute occasion.



Pour accompagner l'apéritif, le foie gras et des mets aussi délicats que ce doux breuvage : des St Jacques rôties à la vanille, un canard laqué, du homard grillé dans un beurre aux agrumes, des huîtres gratinées à la truffe, un suprême de volaille revenu dans une sauce miellée...

Doux



Sec