



TYTRIS
L'ART D'ASSEMBLER LES TALENTS

TOPAZES

MONBAZILLAC

Appellation d'Origine Protégée



EN RÉSUMÉ...

Un vin moderne, dans l'air du temps, séduisant, frais et doux à la fois.

SI JE VEUX ÉPATER LA GALERIE 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 jolie robe dorée.
- Avec un nez léger qui dégage des notes de fruits frais.
- Sa bouche est délicate avec des arômes de pêche, abricot frais et acacia.
- Se garde à vie, avec une apparition de notes madérisées après une décennie.



Servir frais, entre 4° et 6°C.



À boire nature ou en cocktail en toute occasion.



Pour accompagner le foie gras, le melon, les viandes blanches et volailles, les poissons en sauce, les fromages de chèvre et à pâte persillée, les fraises et les desserts peu sucrés.

