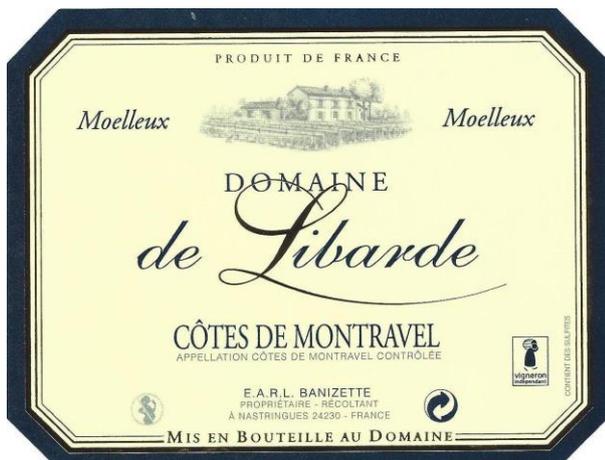


# Domaine de Libarde

## Côtes de Montravel Moelleux



Le domaine de libarde est une exploitation familiale depuis 4 générations

Propriétaire : Famille BANIZETTE

Terroir : coteaux argilo-calcaires de la rivière Dordogne, exposition à 80% sud

Composition cépage :

50% sémillon  
30% sauvignon  
20% muscadelle

Production : 300 hectolitres

Accord des mets et du vin :

Grâce à son goût fruité ce vin est remarquable de fraîcheur et de rondeur. Il peut se boire jeune, mais supporte avec bonheur de longues années de vieillissement grâce à son équilibre Sucre/Alcool. Il se déguste sur les poissons en sauce, les salades, les fromages, les foies gras etc.

*Jaune d'or, il est remarquable de fraîcheur et de rondeur. Il supporte avec bonheur des années de vieillissement grâce à son équilibre sucre/alcool.*

A déguster frais 8 à 10 degrés