



Muscat sec BY Terrassous

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2018

Couleur : Blanc

Alc % vol : 13.5%

Terroir : Alluvions caillouteuses et schisteuses du quaternaire

Cépage : Muscat Petit Grain, Muscat d'Alexandrie

Vinification : Vendange précoce le matin, pressurage direct. Fermentation à basse température 14-18°. Elevage sur lies.

Elevage : Mise en bouteille et Conservation dans nos chais climatisés.

Conseil de l'œnologue

Dégustation : Robe pâle, reflets verts. Nez de fleurs blanches de litchis et raisin croquant. L'attaque est franche, citronnée et acidulée avec des notes de pamplemousse rose.

Accord vins – mets : vin de plaisir à partager depuis l'apéritif jusqu'à la fin du repas.

Température : A servir frais 11 à 12°

Conservation : A boire dans les 2 ans



EURL Les Vignobles du Terrassous – BP 32 – 66302 TERRATS

Tel : 04 68 53 02 50 – fax 04 68 53 23 06

contact@terrassous.com – site internet : www.terrassous.com