

MUSCAT

Appellation : IGP Pays D'oc

Cépage : 100% Muscat.

Millésime : 2021

Label : Terra Vitis

Certification environnementale, vignes conduites en agriculture raisonnée dans le respect du développement durable et des ressources naturelles.

Type de sol :

Vignes implantées sur des sols argilo-calcaires.

Vinification :

- Egrappage total de la vendange.
- Pressurage direct à l'abri de l'air.
- Macération sur bourbes
- Fermentation à basse température.

Dégustation :

Paré d'une robe jaune pâle et cristalline, ce muscat nous offre un nez explosif mêlant fruits exotiques, fleurs blanches et notes muscatées.

La bouche fruitée nous surprend par sa fraîcheur et sa finale tout en rondeur.

Conservation : de 12 à 18 mois.

Température : entre 10 et 14°C.

Accord mets et vin :

Servi bien frais, ce vin festif pourra tout aussi bien être dégusté à l'apéritif comme sur du foie gras. Il sera aussi parfait en dessert sur des sorbets ou des douceurs au chocolat.

