

## Caractéristiques Techniques :

**Cépage** : Muscat d'Alexandrie 100 %.

**Rendement** : 60 Hl/Ha.

**Terroir** : Terrasses anciennes du quaternaire à structure argilo-graveleuse acide, exposition façade maritime.

**Vignoble** : Sélection à la parcelle, Récolte nocturne, Suivi de la maturité par analyse sensorielle des baies.

**Vinification** : Extraction des jus par pressurage direct (presseur pneumatique),  
Débourbage statique par le froid,  
Levures sélectionnées et maîtrise des températures de fermentation (14 à 16°)  
Elevage sur lies fines.

## Dégustation :

**Robe** : Jaune pâle aux reflets vert

**Nez** : Puissant et délicat de rose, raisin frais et fruits de la passion

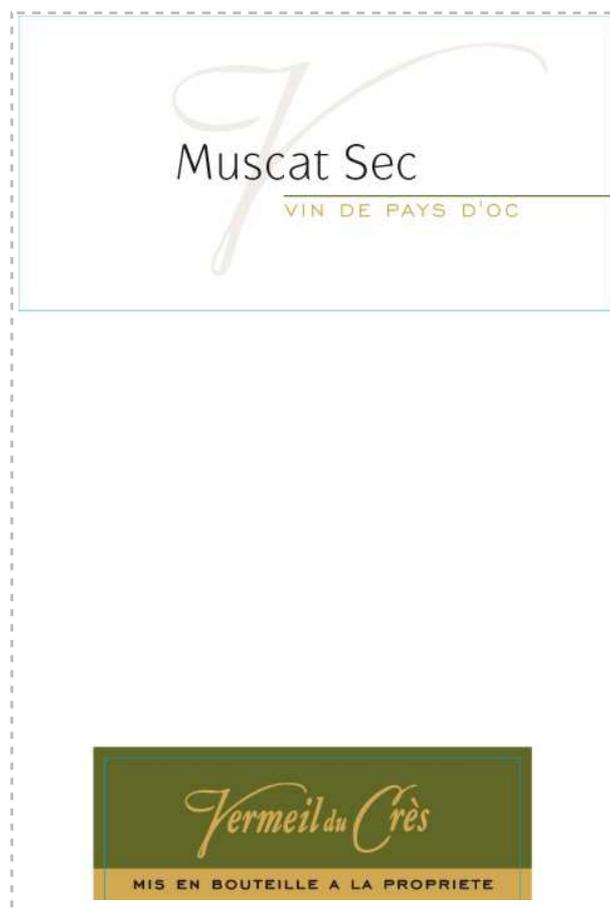
**En Bouche** : Confirme ces parfums friands de rose, de raisin frais et fruits de la passion associés à une agréable fraîcheur. Un Muscat fin et élégant, bien typé, classé dans le Top 10 des meilleurs Muscat du Monde 2012.

### **Spécialités gastronomiques en accord avec le vin :**

Apéritif, Huîtres, Fruits de mer, Asperges, Salades de fruits, melon, Desserts (biscuits secs, fondant au chocolat)

**Température de service conseillée** : Entre 8 et 10 °

**Prix de Vente T.T.C. Départ Caveau** : 4,95 €



## MUSCAT SEC

Indication Géographique Protégée  
Pays d'Oc

Millésime 2016

### **Vignerons de Sérignan**

S.C.A. DE VINIFICATION

Avenue Roger Audoux

34410-SERIGNAN

Tél : 04-67-32-23-26

Fax : 04-67-32-59-66

[www.vignerons-serignan.com](http://www.vignerons-serignan.com)

[gestion@vignerons-serignan.com](mailto:gestion@vignerons-serignan.com)