



Muscat

Vin de France, VSIG, France

TERROIR

Trias

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

12.5° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1 300 bouteilles

Âge moyen des vignes: 10 ans et plus ans

SERVICE

Service : 10-12°

Garde : 4 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune paille, à reflets verts.

En nez, complexe, aux arômes épanouis d'ananas, de pain d'épice et de pêche mûre.

La bouche est harmonieuse avec des notes citronnées et un bel équilibre entre acidité et onctuosité.

ACCORDS GOURMANDS

Vin friand, fruité qui accompagnera gâteau au chocolat, parfait pour l'apéritif

