

Gamme : Sélection

Appellation : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Muscat 80 %, chardonnay 20 %

Vendanges : Vendanges mécanique de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire bon.

Vinification : Foulage, Pressurage pneumatique. Macération pelliculaire. Fermentation cépage par cépage. Températures contrôlées (16 – 18°C).

Commentaire : Couleur Jaune pâle, belle brillance. Nez marqué par des arômes de fruits à fleurs blanches et de muscat. En bouche, l'attaque est franche avec un bel équilibre. Belle présence avec une finale très aromatique.

Conseil de votre caviste : A servir en apéritif ou sur des desserts mais accompagnera également vos fromages frais ou à pâtes molles. A apprécier dès maintenant ou à garder 1 an. Servir entre 10 et 12° C.

Label :

