

DOMAINE DE L'ARJOLLE

LYRE MUSCAT PETITS GRAINS

Côtes de Thongue
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



- **Couleur** : Blanc
- **Degré Alcoolique** : 12.5% Vol
- **Sols** : Marnes sablo-limoneuses du Miocène.
- **Cépages** : 100% Muscat Petits Grains
- **Âge moyen du vignoble** : 25 ans

• **Taille** : Lépine

• **Porte greffe** : SO4 et R.110

• **Rendement** : 5hl/ha

• **Potentiel de garde** : Entre 10 ans et plus.

• **Vendange** : Récolté manuellement mi-October.

Les raisins sont laissés sur la vigne jusqu'au passerillage naturel de la récolte.

• **Vinification** : Fermentation alcoolique et élevage de 10 mois en barriques.

• **Dégustation** : Ce vin blanc issu de vendanges passerillées se pare d'une robe jaune or étincelante. Le nez est élégant, intense avec des notes savoureuses d'abricot et d'écorces d'oranges confites.

L'attaque est une véritable explosion d'arômes, on y trouve l'orange, le litchi, la mangue et la clémentine. La bouche est aussi prometteuse que le nez : charnue et l'acidité danse sur un équilibre parfait.

Le finale, d'une belle longueur avec une pointe acidulée, est dominée par la mangue et la pêche blanche.

• **Accord mets et vin** : Foie-gras poêlé, tarte tatin...



* Sud de France



Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000,
garantie d'un respect de l'écosystème.