



Une vendange "un peu" tardive de Muscat !

Issu de vendanges passerillées, ce vin renouvelle les muscats en étant doux mais pas trop doux (seulement 80g/l de sucre au lieu d'un minimum de 100g/l pour les muscats classiques).

Couleur: Blanc

Degré Alcoolique: 11,5% Vol

Cépages: 100% Muscat Petits Grains

Vendanges: Mi-October

Vinification: Fermentation alcoolique en barriques de deux ou trois vins. Elevage en barriques de deux ou trois vins pendant dix mois.

Dégustation: Une merveilleuse robe or paille étincelante ! Le nez est intense avec des notes savoureuses d'abricot, de mangue, d'écorces d'orange, de clémentine, de litchi. La bouche est tout aussi enthousiasmante : charnue et fraîche, explosive et fine, longue et gourmande.

Accord mets et vin: Apéritif, foie-gras poêlé, tarte tatin, salade de fruits

