

ÉQUILIBRE

L'ARJOLLE

MUSCAT PETITS GRAINS

Une explosion de fruits exotiques !



Dégustez un Muscat " explosif " issu de la variété " Petits Grains " et sans sucres résiduels.

Couleur : Blanc

Degré Alcoolique : 12%

Vendange : Mi-août

Vinification : Macération pelliculaire pendant 12 h puis fermentation alcoolique en cuve inox autour de 15°C.

Élevage : Elevage sur lies fines pendant 2 mois en cuve inox.

Dégustation : A l'ouverture, le nez est saturé d'arômes de litchis, de mangues, d'ananas et de jasmin. La bouche éclatante de ce blanc ne fait que révéler encore plus toutes ces saveurs exotiques et floraux. Une blanc tonique aux couleurs de la Méditerranée !

Accord mets et vin : Apéritif, asperge, assiette de crudités, chèvre frais



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES