



Muscat

BLANC

- APPELLATION** : Vin de Liqueur
- CEPAGE** : 100% muscat petits grains
- MILLESIME** : 2019
- DEGUSTATION** : Belle couleur jaune pale
Nez très concentré où le fruit muscat est très développé
Bouche riche, ample et complexe : très flatteur, sans excès de sucres avec des notes soutenues d'agrumes (citron, pamplemousse)
- CONSOMMATION** : Servir frais (8 ° C) à l'apéritif (sans glaçon) ou au dessert sur une pâtisserie.
- DISTINCTIONS** : Médaille d'or Concours Muscat du monde en 2004 pour le millésime 2003
- TERROIR** : Massif calcaire de la Clape, à flanc de collines
Sol argilo-calcaire
Climat méditerranéen
- ALCOOL** : 16% volume
- VINIFICATION** : Tri de la vendange



Fiche technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)

