



# Muscat

BLANC

**APPELLATION :**

Vin de Liqueur

**CEPAGE :**

100% muscat petits grains

**MILLESIME :**

2018

**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](#)

