



Muscat

BLANC

APPELLATION :

Vin de Liqueur

CEPAGE :

100% muscat petits grains

MILLESIME :

2017

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](#) et [allemand](#)

