



# Muscat

BLANC

**APPELLATION :**

Vin de Liqueur

**CEPAGE :**

100% muscat petits grains

**MILLESIME :**

2016

**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](#)*

