

M Vin de France [moelleux]



■ CÉPAGE

100% Muscat

■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne 35 à 40 mètres.
Terroir sur sol brun peu fertile, développé sur amphibolite à grenat. Roche verte.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid.
Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Blocage des sucres résiduels par le froid. Filtration stérile.

■ DÉGUSTATION

Robe : claire, brillante, jaune or.
Nez : puissant, frais, bouquet de coing, caramel puis miel.
Bouche : bouche souple, gourmande, soyeuse.

■ ÂGE DES VIGNES

5 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

10%

