

# M

## Vin de France [moelleux]



VIGNOBLE  
MALIDAIN

### ■ 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

Débouillage 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%

