



MUSCAT SEC

Le petit grain qui sert à élaborer le Muscat sec est cueilli fin août, en début de maturité, ceci afin de conserver toute sa fraîcheur.

Le Terroir : Plateau calcaire à une altitude de 220 à 270 m, exposé Sud-Est.

Le Cépage : 100 % Muscat Petit Grain.

La Vinification : Vendange manuelle. Pressurage direct suivi d'une vinification des jus clairs à basse température (16°C).

La Dégustation : Robe pâle et nacrée ; nez puissant, riche, où se mélangent des arômes fruités (pêche sauvage et poire) et des arômes floraux (thym et tilleul).

Rond et aromatique en bouche. Finale persistante aux notes de pollen et de miel.

Recommandations culinaires : Le Muscat Sec accompagne les coquillages, l'omelette aux asperges sauvages. Il convient aussi en apéritif, sur un foie gras ou encore des fromages doux.

Conseils de dégustation : Ce vin se conserve pendant 2 ans environ et se consomme à une température de 8°C.