

Muscat 2024

IGP Pays d'Hérault

Le goût unique du Muscat sec



Ce Muscat sec 100 % Muscat Petit Grains, frais et élégant. Nez expressif aux notes florales et d'agrumes, bouche vive et parfaitement sèche, avec une finale nette et rafraîchissante.

100% Muscat petit-grains

- 12,3% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage à froid après 48 heures. Fermentation lente à 15 – 16°C

Température de service : 8 à 10°C

Temps de garde : 3 ans

Dégustation : D'une couleur jaune citron clair, brillant et limpide comme le soleil, ce Muscat sent le raisin juste cueilli. Vinifié en sec, ce vin est fruité (litchi, rose) et légèrement mentholé. Léger et gentiment acidulé, il est agréable et facile à boire. Il illuminera d'un rayon de soleil vos apéritifs.

Accord mets et vin :

- Apéritif
- Poissons grillés
- Repas épicés type curry
- Dessert aux fruits exotiques



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Régulateur d'acidité: Acide tartrique
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 304 kj/ 73 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

