

MUSCAT

APPELLATION: VIN DE FRANCE

ALCOOL: 14.5% VOL **RENDEMENT:** 30HL/HA

TERROIR: SCHISTEUX

Cépage:

100% muscat

Vinification:

Vinification traditionnelle, longue macération.
Moût de raisins fermenté issu de vendanges passerillées.

Dégustation:

Robe jaune or aux reflets de paille. Attaque fraîche sur des notes de fruits exotiques puis son caractère miellé occupe la fin de la dégustation.

Accord mets et vins:

A consommer à l'apéritif, sur un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou un dessert chocolaté .

Durée de garde: 2 à 3 ans

Service: entre 8 et 10°C

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan
04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

