

# 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](mailto:jerome.audier@wanadoo.fr)

