

Un brin de fraîcheur et de légèreté dans l'univers du vin doux : ça ne passe pas inaperçu ! Rajoutez-y ce qu'il faut de fruité et de fleurs blanches, servi bien frais, c'est l'apéro improvisé et gourmand qui s'annonce !

CEPAGE : Muscat Petits Grains

PRODUCTION : 3000 bouteilles/an

TERROIR : Sols de schistes

VIGNE : +/- 15 ans, en gobelet

CONDITIONNEMENT : Btle bordelaise MIRA, Bouchon Diam, Carton de 6 btles couchées

VINIFICATION

Fermentation à basse température

Mutage

Mise en bouteille très précoce, en Novembre

CLASSIFICATION

Doux et velouté

Fruité et généreux

Frais

Suave

Bouqueté

Agrumeux

ACCORDS METS ET VINS

Cuisine asiatique

Agrumes

Saumon fûmé à l'orange

Fromage persillé

