



MUSCAT « Vendange Tardive »

Cépage : Muscat.

Origine : Ce Muscat est issu d'un terroir granitique. Les vignes sont situées en coteaux. Les 2 types de muscat y sont plantés. Pour cette Vendange Tardive, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, les raisins avaient un aspect confit.

Vinification : Les raisins sont cueillis et triés à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Or intense, avec des reflets jaune. Brillance parfaite.
- *Au nez :* Confit et fruité. Caractère muscaté très présent.
- *En bouche :* Toute la saveur du raisin frais. Notes de roses, de fruits exotiques et de thé. Ce vin fin et moelleux a une très belle persistance.

Nos conseils : Ce muscat Vendange Tardive est un vin rare et d'exception, qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et vos desserts.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : C'est un vin de garde, que l'on peut tout aussi bien apprécier dès aujourd'hui, que dans 5 ou 10 ans.

