



**Millésime : 2016**  
**Appellation : IGP Cevennes**  
**Couleur : Blanc**  
**Cépages : 100% Muscat**

#### A la vigne

Sols : Argile, Marne, Sable & Graviers  
Vendanges : mécanique

#### A la cave

Vinification : Pressurage direct, Macération pelliculaire pré fermentaire , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage sur lies fines, Elevage en cuve  
Contenances : 0,75L

#### Dégustation

Robe : Or fin  
Arômes : Miel, Rose , Kiwi / Lichti, Fruit de la Passion  
Goût : Frais, Rond, Fruité, Nerveux, Racé, Croquant, Persistant  
Garde : < 3 ans - Service : 8-10°C  
Alcool : 12% - Sucres résiduels : 8 g/l

#### Accords mets / vin

fromages de chèvre, Les pâtes persillées ( Roquefort, Bleu...),

#### Récompenses / Distinctions

Médaille d'or : Concours des Vins de Nîmes  
Sehr gut - very good , Wein Plus (Wein-Plus.eu)

Flashez ce code pour plus  
d'info sur ce vin :

