



Millésime : 2018
Appellation : IGP Oc
Couleur : Blanc
Cépages : 100% Muscat

A la vigne

Sols : Marne, Calcaire, Argilo-siliceux
Vendanges : mécanique

A la cave

Vinification : Pressurage direct, Débourage à froid , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation , Elevage sur lies fines, Elevage en cuve
Contenances : 0,75L

Dégustation

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

Accords mets / vin

Cuisse de poulet au curry et compotée d'abricots

Récompenses / Distinctions

Médaille d'or : Gilbert & Gaillard International Challenge 2019
Millésime 2018 , Gilbert & Gaillard

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

