

Vin de France Muscat

Cépage :
100 % Muscat

Terroir :
Les vignes sont plantées sur un sol sablonneux qui est très perméable à l'eau et à l'air, ce qui permet à l'eau de s'infiltrer très facilement afin d'abreuver les vignes rapidement.

Vendange :
Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.

Vinification :
Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débourageage est fait par décantation par le froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais en bouche et fruité.

Elevage :
Elevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique. La mise en bouteille se fait au début du printemps.

Fruité et rond

- * **Aspect Visuel :** Robe jaune d'or pâle brillante et très limpide.
- * **Aspect Olfactif :** Fleurs blanches, abricot, pêches blanches. Intensité aromatique puissante et élégante.
- * **Aspect Gustatif :** Fraîcheur, rondeur, richesse et gras en bouche. Expression affirmée du terroir. Très grande finesse et très grande fraîcheur.
- * **Qualité d'ensemble :** Harmonie entre une faible acidité plaisante et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue.

Température de service : 10 - 12°C

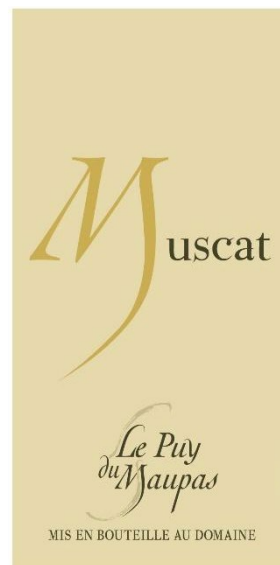
Suggestions accords mets / vins :
Apéritif (nature), Foie gras, dessert fruité ...

17g de

EARL LE PUY DU MAUPAS
1678 ROUTE DE NYONS
84110 PUYMERAS



TEL : 04.90.46.47.43



MUSCAT

Vin de France Blanc
Mise en bouteilles par :
EARL LE PUY DU MAUPAS
Christian Sauvayre
à F 84110
Tel : 04 90 46 47 43
Consultez notre site !
VIN BIOLOGIQUE



E-mail : domaine@puy-du-maupas.com
Site : www.puy-du-maupas.com



EARL LE PUY DU MAUPAS
1678 ROUTE DE NYONS
84110 PUYMERAS

TEL : 04.90.46.47.43

E-mail : domaine@puy-du-maupas.com
Site : www.puy-du-maupas.com