

19g de sucres  
résiduels

Le Puy du Maupas

AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

## VSIG VIN DE FRANCE 2022 « MUSCAT PETIT GRAIN »

**Cépage :**  
100% Muscat petit grain

**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 débordage est fait naturellement par décantation par le froid pendant 24 à 48h en moyenne. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et aromatique en bouche.

**Élevage :**  
Élevage en cuves inox sans fermentation malolactique, pour garder la fraîcheur recherchée. La mise en bouteille se fait au début du printemps.

*Fruité, rond et  
légèrement sucré*

- \* **Robe :** Belle robe pâle aux reflets or-vert
- \* **Nez :** Très expressif sur des notes florales de rose et de fruits comme le litchi, la note muscatée est fine et élégante.
- \* **Bouche :** Délicate, se terminant sur des arômes de pêche blanche. 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, ...

