



Château Tour de Farges

Appellation d'Origine Protégée :
Muscat de Lunel - V.D.N.



Couleur : blanc

Taux d'alcool : 15%

Cépage : 100% Muscat blanc à petits grains



Type de récolte : Les raisins sont vendangés à la main et pressés dès leur arrivée à la cave.



Type de vinification : La vinification se fait à basses températures afin de prolonger la fermentation alcoolique. Cette dernière est arrêtée par mutage à l'alcool en conformité avec le cahier des charges.



Température de service : 7 à 8°



Notes de dégustation :

Muscat à la robe dorée qui se démarque par sa puissance aromatique sur les fruits exotiques : kumquat, fruits de la passion, litchi, orange. Ce vin est généreux et profond avec une finale sur le chèvrefeuille.



Suggestions culinaires :

Vous pourrez le déguster sur une tarte de pommes chaudes avec une boule de glace vanille, ou plus original : une blanquette de veau aux morilles !



Cave Coopérative du Muscat de Lunel
Route de Lunel-Viel - Vérargues - 34400 Entre-Vignes
Tél. +33 (0)4 67 86 00 09
www.muscatedelunel.com