



LES VIGNERONS

MUSCAT DE LUNEL

Cuvée prestige

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 : Vendange manuelle



Type de vinification : Fermentation à basse température et arrêtée par mutage à l'alcool conformément au cahier des charges.



Température de service : 7 à 8°

Notes de dégustation :

Robe pâle avec de beaux reflets verts.

Vin éclatant et original qui développe des arômes frais d'épices (gingembre, cannelle) et de bergamote, mais également des notes plus généreuses de citron confit, d'orange amère et de mandarine.

Très bel équilibre en bouche : tonique, gourmand et puissant !



Suggestions culinaires :

Vous pouvez servir cette cuvée sur une crème brûlée au foie gras, une salade de melon ou encore un Roquefort Papillon.



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