



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Grain de Lunes

Indication Géographique Protégée :
Rouge d'Oc



Couleur : rouge

Taux d'alcool : 14%



Climat : Méditerranéen

Cépage : Syrah / Grenache / Mourvèdre



Température de service : 16 à 17°

Notes de dégustation :

Robe d'un beau rouge profond.

Au nez, il y a une grande richesse qui ressort de cette cuvée avec des notes de patchouli, de pin, de caramel, de prune d'Ente, de fraise des bois, de cacao et de bois de santal.



En bouche, ce vin charpenté et généreux présente un équilibre harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et intensément aromatique.

Vous pouvez le garder entre 2 et 5 ans, voire plus.

Suggestions culinaires :



Ce vin élégant saura parfaitement accompagner un gigot d'agneau de 7 heures, des fromages persillés ou un chèvre frais.