



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Lune d'Elles Rosé

Indication Géographique Protégée :
OC



Couleur : rosé

Taux d'alcool : 12%



Climat : Méditerranéen (sec la journée, brise marine la nuit)

Cépage : Assemblé sur Syrah / Grenache / Mourvèdre



Type de vinification : Fermentation à basse température
Arrêt de la fermentation par le froid et filtration stérile



Température de service : 11 à 12°

Notes de dégustation :

Très belle robe pâle aux reflets de pêche.

Cet assemblage de cépages languedociens offre un vin de plaisir avec ses arômes de cerise, de pamplemousse rose, de lys.

Très belle persistance aromatique qui se termine par des notes de coulis de framboise.



Suggestions culinaires :

Idéal sur des tapas, un lomo espagnol, mais également avec une cuisine exotique ou des risottos variés.

