



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Lune d'Elles Syrah Grenache

Indication Géographique Protégée :
Vin d'Oc



Couleur : rouge

Taux d'alcool : 13%



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

Cépage : Syrah / Grenache



Type de vinification : Vinification traditionnelle avec une macération de plusieurs semaines.



Température de service : 15 à 16°

Notes de dégustation :

Robe sombre à la teinte rubis intense.

Le nez évoque le zan, l'âtre de cheminée, la fumée et toute une panoplie de fruits (mûre, cerise noire, cassis, prune).

La bouche est expressive, gourmande avec ces mêmes arômes fruités qui se développent sur une trame fraîche et éclatante. La finale est longue avec une touche de café désaltérante.



Suggestions culinaires :

Evidemment ce vin convient parfaitement avec une belle côte de bœuf, mais également avec des aubergines farcies ou des raviolis de cèpes.



Vous pouvez consommer ce vin dans sa jeunesse ou le laisser vieillir plusieurs années.

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