



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Muscat de Noël

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 : vendanges manuelles.



Type de vinification : Fermentation à basse température
Arrêt de la fermentation par mutage.



Température de service : 7 à 8°

Notes de dégustation :

Cet assemblage annuel nous montre bien la faculté d'adaptation du cépage muscat petits grains aux aléas que le climat nous impose. En effet, on aurait pu imaginer que l'été 2022 par exemple, avec ses températures caniculaires et sa sécheresse inédite, aurait engendré des vins concentrés et très riches.



Quoiqu'il en soit, il nous réserve chaque année une magnifique surprise.

Avec sa belle robe pâle aux reflets argentés, ce vin laisse apparaître des notes de fleurs blanches, de gingembre, mais également d'oranger et d'anis.

La bouche réussit l'alliance de la gourmandise et de la fraîcheur. Le véritable esprit des fêtes de Noël se retrouve dans un verre de ce vin.

Suggestions culinaires :



À déguster avec un panettone, un foie gras et sa confiture d'oignons, un canard à l'orange (du Brésil : spéciale dédicace de Bruno).