



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Pétillant Demi-Sec Muscat de Lunel



Couleur : Blanc

Taux d'alcool : 13 % - Sucres résiduels 39 g/l

Cépage : 100% Muscat à petits grains blancs



Type de récolte : vendanges manuelles.



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



Type de vinification : À basse température pour prolonger la fermentation alcoolique



Température de service : 7 à 8°

Notes de dégustation :

Robe or pâle aux bulles légères

Ce muscat révèle des arômes intenses de pastèque, de litchi, de citron confit, mais également de la minéralité qui allège la bouche. On retrouve des notes plus surprenantes d'anis, de gingembre et de la coriandre en grain.

Ce vin est explosif dans tous les sens du terme de part son aromatique, ses bulles virevoltantes et sa mousse légère.



Suggestions culinaires :

À déguster sur une blanquette de poisson, un rôti de porc et évidemment à l'apéritif ou sur de nombreux desserts comme des crêpes ou un crumble aux poires.



Cave Coopérative du Muscat de Lunel

Route de Lunel-Viel - Vérargues - 34400 Entre-Vignes

Tél. +33 (0)4 67 86 00 09

www.muscatedelunel.com