



LES VIGNERONS

# MUSCAT DE LUNEL

## Tradition

**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 :** Vendange manuelle



**Type de vinification :** Fermentation à basse température et arrêtée par mutage à l'alcool conformément au cahier des charges.



**Température de service :** 7 à 8°

**Notes de dégustation :**

Robe joliment ambrée.

Voilà un muscat doux comme on les aime grâce à ses arômes de melon, de pêche, d'abricot, mais aussi d'eucalyptus.

La bouche réussit le mariage délicat de la sucrosité et de la fraîcheur. C'est un équilibre fragile mais qui reflète ici le terroir des muscats de Lunel.

**Suggestions culinaires :**

Évidemment ce vin s'apprécie à l'apéritif ou en entrée avec des petits pâtés de Pézenas ou une tarte au fromage de chèvre, mais également avec un dessert frais comme un carpaccio d'ananas.

