



LES VIGNERONS

MUSCAT  
DE LUNEL



## Château de Vérargues

**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



**Température de service :** 7 à 8°

**Notes de dégustation :**

Belle robe or pâle.

Ce muscat a la particularité de développer un univers aromatique particulièrement floral : musc, genêt, jasmin.

La bouche présente une très belle élégance et se prolonge sur le gingembre, le menthol et le poivre de Sichuan.



**Suggestions culinaires :**

Accompagne harmonieusement une tarte au fromage de chèvre, un tajine oriental ou un sorbet de fruits frais.



**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](http://www.muscatdelunel.com)