



LES VIGNERONS

MUSCAT
DE LUNEL



Lune d'Elles Muscat Sec

Indication Géographique Protégée :
OC - Muscat Sec



Couleur : blanc

Taux d'alcool : 13%

Cépage : 100% Muscat blanc à petits grains



Type de vinification : En pressurage direct, la fermentation se fait à basse température afin de prolonger la fermentation alcoolique.



Température de service : 12 à 13°

Notes de dégustation :

Robe pâle avec de beaux reflets argentés.



Nous avons là un muscat éclatant, comme il se doit sur le terroir de Lunel : rose, litchi, fruit de la passion mangue, framboise et citron vert... Un cocktail vitaminé.

La Bouche est franche, fraîche et tonique avec ces arômes de petits fruits rouges acidulés en final.

Suggestions culinaires :



Ce muscat se marie très bien avec des sardines grillées, mais également avec le poulet à l'estragon ou des asperges vertes fraîchement ramassées !

A boire jeune, mais vous pouvez également le conserver pour lui permettre de développer des arômes plus floraux.



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