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.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2020
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MUSCATS DU MONDE
MÉDAILLE D'ARGENT
2024

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

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.

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Cuvée prestige

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 pâle avec de beaux reflets verts.
Vin éclatant et original qui développe des arômes frais d'épices (gingembre, cannelle) et de bergamote, mais également des notes plus généreuses de citron confit, d'orange amère et de mandarine.
Très bel équilibre en bouche : tonique, gourmand et puissant !

Suggestions culinaires :
Vous pouvez servir cette cuvée sur une crème brulée au foie gras, une salade de melon ou encore un Roquefort Papillon.

MÉDAILLE D'OR PARIS 2025
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2024
MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2023
MUSCATS DU MONDE MÉDAILLE D'OR 2021

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Château Tour de Farges

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 : Les raisins sont vendengés à la main et pressés dès leur arrivée à la cave.

Type de vinification : La vinification se fait à basses températures afin de prolonger la fermentation alcoolique. Cette dernière est arrêtée par mutage à l'alcool en conformité avec le cahier des charges.

Température de service : 7 à 8°

Notes de dégustation :
Muscat à la robe dorée qui se démarque par sa puissance aromatique sur les fruits exotiques : kumquat, fruits de la passion, litchi, orange. Ce vin est généreux et profond avec une finale sur le chèvrefeuille.

Suggestions culinaires :
Vous pourrez le déguster sur une tarte de pommes chaudes avec une boule de glace vanille, ou plus original : une blanquette de veau aux morilles !

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'ARGENT
PARIS 2020
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

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

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 témoigne chaque année de la remarquable capacité du cépage muscat petits grains à s'ajuster aux variations climatiques. On aurait pu penser que l'été 2025, marqué par une chaleur intense et une sécheresse prononcée, donnerait naissance à des vins très puissants et concentrés.
Pourtant, il nous étonne toujours par son équilibre et son élégance.
Sa robe claire aux reflets argentés s'accompagne d'un bouquet délicat, où se mêlent fleurs blanches, gingembre, écorce d'orange confite et une touche d'anis.
En bouche, la douceur aromatique rencontre une fraîcheur vive, offrant une harmonie subtile. C'est un vin qui évoque pleinement la magie et la convivialité des fêtes de fin d'année.

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).

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

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

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE — MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2022 — MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

2021 OR GOLD Concours Mondial des FÉMINALISE PARIS

2024 OR GOLD Concours Mondial des FÉMINALISE BEAUNE

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Cartagène de Muscat

Indication Géographique Protégée :
Muscat de Lunel - V.D.N.

Couleur : blanc

Taux d'alcool : 14,5%

Cépage : 100% Muscat blanc à petits grains

Type de récolte : vendanges manuelles.

Température de service : 6 à 7°

Notes de dégustation :
Robe dorée, limpide et brillante.
Le nez s'ouvre sur des notes de zestes d'orange confites, de cédrat, de miel et le gingembre confit.
La bouche est généreuse, ronde, riche et soyeuse.

Suggestions culinaires :
Cette cartagène accompagnera à merveille les fromages de caractère, vos apéritifs (pour les fêtards) et vos desserts par exemple avec un gateau moelleux à la vanille ou au chocolat (pour les gourmands).

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Lune d'Elles Rosé

Indication Géographique Protégée :
OC

Couleur : rosé

Taux d'alcool : 12%

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

Cépage : Assemblé sur Syrah / Grenache / Mourvèdre

Type de vinification : Fermentation à basse température
Arrêt de la fermentation par le froid et filtration stérile

Température de service : 11 à 12°

Notes de dégustation :
Très belle robe pâle aux reflets de pêche.
Cet assemblage de cépages languedociens offre un vin de plaisir avec ses arômes de cerise, de pamplemousse rose, de lys.
Très belle persistance aromatique qui se termine par des notes de coulis de framboise.

Suggestions culinaires :
Idéal sur des tapas, un lomo espagnol, mais également avec une cuisine exotique ou des risottos variés.

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Lune d'Elles Rosé Moelleux

Vin de France

Couleur : rosé

Taux d'alcool : 13%

Cépage : Assemblé sur Syrah / Grenache / Mourvèdre

Température de service : 8°

Notes de dégustation :
Robe pâle délicate.
Vin étonnant qui allie le muscat et la syrah pour exprimer des arômes d'œillet, de violette, de pêche, de vigne, de mangue et de coulis de fraise au basilic.

Suggestions culinaires :
Beaucoup de gourmandise et de générosité pour ce vin qui saura accompagner avec finesse un poulet tandoori, mais également du veau au roquefort, un foie gras de canard ou une galette des rois par exemple.

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Lune d'Elles
Muscat Moelleux

Indication Géographique Protégée :
OC - Muscat Moelleux

Couleur : blanc

Taux d'alcool : 13%

Cépage : 100% Muscat blanc à petits grains

Type de vinification : Fermentation à basse température
Arrêt de la fermentation par le froid et la filtration

Température de service : 8°

Notes de dégustation :
Robe pâle brillante aux nuances argentées.
Au nez, ce vin développe des arômes très fins d'eucalyptus, de fleurs de sureau, de mandarine et de citron délicatement confit.
La bouche, malgré sa gourmandise, conserve une étonnante fraîcheur avec des notes plus épicées de badiane et de sirop de gingembre.

Suggestions culinaires :
Ce muscat moelleux s'accorde avec des mets tels qu'une salade de melon à la féta, les fromages persillés ou un baba au Limoncello.

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Lune d'Elles
Syrah Grenache

Indication Géographique Protégée :
Vin d'Oc

Couleur : rouge

Taux d'alcool : 13%

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

Cépage : Syrah / Grenache

Type de vinification : Vinification traditionnelle avec une macération de plusieurs semaines.

Température de service : 15 à 16°

Notes de dégustation :
Robe sombre à la teinte rubis intense.
Le nez évoque le zan, l'âtre de cheminée, la fumée et toute une panoplie de fruits (mûre, cerise noire, cassis, prune).
La bouche est expressive, gourmande avec ces mêmes arômes fruités qui se développent sur une trame fraîche et éclatante. La finale est longue avec une touche de café désaltérante.

Suggestions culinaires :
Evidemment ce vin convient parfaitement avec une belle côte de bœuf, mais également avec des aubergines farcies ou des ravioles de cèpes.

Vous pouvez consommer ce vin dans sa jeunesse ou le laisser vieillir plusieurs années.

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Grain de Lunes

Indication Géographique Protégée :
Rouge d'Oc

Couleur : rouge

Taux d'alcool : 14%

Climat : Méditerranéen

Cépage : Syrah / Grenache / Mourvèdre

Température de service : 16 à 17°

Notes de dégustation :
Robe d'un beau rouge profond.
Au nez, il y a une grande richesse qui ressort de cette cuvée avec des notes de patchouli, de pin, de caramel, de prune d'Ente, de fraise des bois, de cacao et de bois de santal.
En bouche, ce vin charpenté et généreux présente un équilibre harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et intensément aromatique.
Vous pouvez le garder entre 2 et 5 ans, voire plus.

Suggestions culinaires :
Ce vin élégant saura parfaitement accompagner un gigot d'agneau de 7 heures, des fromages persillés ou un chèvre 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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Lune d'Elles Chardonnay

Indication Géographique Protégée :
Oc Chardonnay

Couleur : blanc

Taux d'alcool : 13%

Cépage : 100% Chardonnay

Type de vinification : Pressage direct

Température de service : 10 à 12°

Notes de dégustation :
Ce chardonnay se reconnait d'abord par sa robe délicatement dorée.
Rapidement, on perçoit au nez des arômes d'ananas, de poires tapées, d'acacias et de miel.
C'est un beau chardonnay du sud qui allie la générosité et sucrosité de cette région à des notes d'épices plus fraîches (cannelle, badiane).

Un vin à boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse, ou à laisser s'épanouir de 3 à 5 ans pour l'emmener vers des notes briochées plus complexes.

Suggestions culinaires :
Vous pourrez l'apprécier sur des dames de saumon grillées, une quiche au fromage de chèvre et aux courgettes, ou un beau pélardon des Cévennes

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

LES VIGNERONS
MUSCAT DE LUNEL

Pétillant Rosé Demi-Sec Domaine de Belle Côte

Couleur : Rose pâle

Taux d'alcool : 12%

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

Cépage : Assemblé sur Syrah / Grenache / Mourvèdre

Type de vinification : Pressage direct

Température de service : 7 à 8°

Notes de dégustation :
Robe pâle sur des reflets melon.
Ce pétillant, à la bulle fine et légère ainsi qu'à la mousse subtile, évoque le pomelo, l'aubépine et la mirabelle au nez.
En bouche, on retrouve la grenadine, le litchi et le vétiver avec une finale sur le zeste qui apporte de la fraicheur et rend ce vin particulièrement désaltérant.

Suggestions culinaires :
Idéal en apéritif ou sur des desserts (sabayon de fraise, tarte aux prunes meringuée), ce vin accompagne également à merveille la cuisine méditerranéenne ou asiatique.

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

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 aloccolique

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.muscatdelunel.com