



Cépages : Muscat Petits Grains

Premier millésime : 1993

Age moyen des vignes : 20 ans

Terroir et mode de culture :

Vignes situées sur des sols argilo-calcaire. Les vignes sont cultivées en conduite raisonnée avec retour au labour sur l'ensemble des parcelles et utilisation d'intercep sur certaines.

Rendement : 50 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

Après trie à la parcelle, les raisins sont égrappés et vinifiés traditionnellement. Maîtrise des températures tout le long de la vinification.

Elevage :

Elevage en cuve sur Lie. la mise en bouteille se fait courant du mois de Janvier / Février..

Production : environ 20 Hectolitres..

Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est intense et complexe, délicat, élégant avec des notes de citron vert, de fruits exotiques. La bouche est fraîche, ample. C'est un vin qui peut accompagner les fruits de mer, les asperges....

A boire très frais.