



**Cépages**: 100% Muscat Petits Grains

**Premier millésime**: 2006

**Age moyen des vignes**: 30 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**: 1 verre par pied

**Vendanges**: manuelles

**Vinification**:

Après trié à la parcelle, les raisins sont égrappés et vinifiés traditionnellement en fût. La fermentation alcoolique est stoppée à l'aide du froid et du SO2.

**Elevage**:

Elevage en feuillette sur lies et bâtonnage. La mise en bouteille se fait courant du mois de Mai.

**Production**: 300 bouteilles.

**Dégustation**:

*La robe est Or-Jaune. On retrouve des notes de curry, de mimosa, de tilleul, de tabac blond, d'abricot sec, de confiseries....En bouche, c'est un vin lumineux, aérien, frais. Il s'accompagnera à merveille avec du foie gras, un sabayon de pêche, du roquefort...*