

Pays d'Oc

MOELLEUX FLEUR DE VIGNE



Cépage : Muscat petits grains.

Rendement : 50hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo calcaire.

Vinification : Vin moelleux. Vinification à basses températures pour développer le maximum d'arômes. Mise en bouteille précoce.

Dégustation : Robe brillante légèrement dorée. Bouquet intense de fruits à chair blanche et d'aubépine. Bouche très fruitée, finale muscatée, moelleux bien fondu.

Température de service : 8° à 10°C.

Accompagnement : Association avec le melon d'été, la tarte aux fraises et la galette frangipane.

Garde : 2 ans

Quantité disponible : 8000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles