



Muscat "Les Faïtières" 2022

75 cl

Vinification du Muscat "Les Faïtières"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Muscat "Les Faïtières"

Cette cuvée issue du cépage Muscat présente une robe claire et vive aux fins reflets verts. Le fruit frais se mêle aux notes de lilas et de rose. En bouche vous aurez l'impression de croquer le raisin au sortir de la vigne. Ce vin est avant tout source de fraîcheur et de plaisir.

Un vin frais et croquant, que l'on apprécie à l'apéritif. Le vin idéal en accompagnement des asperges; à déguster également sur des fromages de chèvre frais.

Aspect technique du Muscat "Les Faïtières"

Cépage : Muscat
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 4.8 g/l
Alcool : 12°

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Muscat provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.