Muscat
L'Oiseau et le Bouquet

Origines :

- Cépage(s) : 100% Muscat
- Sol : Argilo-calcaire, avec des Marnes Grises plus en profondeur
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 12 mois. Vinifié à partir de raisins biologiques, sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 11.5°

Appréciation gustative :

Les pieds de vignes de nos Muscats dépassent les 35 ans, ce sont de Vieilles Vignes. Avec le temps, les ceps produisent de moins en moins de raisins, par contre ils sont très chargés en matières et en arômes.
Le ***Muscat l'Oiseau et le Bouquet*** a un bouquet printanier et typé. Il est fruité avec un coté pamplemousse tout en gardant une fraîcheur élégante en bouche.

Conseil :

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il convient sur des apéritifs et entrées.