

## *Muscat de Lunel*

### *Appellation Vin de Pays d'Oc Muscat Sec*



*Le caveau des vigneronns de Muscat de Lunel voit le jour en 1957 sur environs 350 hectare de terre ou y travaillent quatre-vingt-douze coopérateurs sur 4 communes, soit Lunel, Lunel-Viel, Vérargues et Saturargues. C'est au XIIIème siècle qu'Arnaud de Villeneuve découvre le secret des vins mutés qui est à l'origine de l'élaboration des Vins Doux Naturels. Le Muscat de Lunel est un des trois vins que Pauline Borghese faisait envoyer à son frère Napoléon Bonaparte à Sainte-Hélène.*

#### *Médaille d'Or au Concours Féminalise de Baune 2014*

- Alcool/vol :** 13% Vol
- Cépages :** Muscat blanc à petits grains
- Terroir :** Terrasses villafranchiennes à galets roulés (période Quaternaire)".
- Élevage :** 6 mois minimum en cuve béton revêtu ou inox,
- Vinification :** Vendange éraflée - Pressurage pneumatique suivi d'un léger débourbage  
- Fermentation à basse température.
- Dégustation:** Belle robe pâleaux reflets verts. Nez étonnant, intense de grains de raisin muscat (on croirait le croquer), de fruits exotiques (litchi, mangue), de pêche blanche, de citron et de réglisse. Bouche tanique, fraîche et joyeuse, bien soutenue par une perle délicate. Finale exquise de mélisse.
- Service :** Servir à 13 ou 15°. Invité surprise de vos apéritifs, mais aussi charmeur sur un fromage de chèvre ou une tarte tatin.



Code :

Prix

Format : 750ml

