

Château Tour de Farges

Appellation A.O.C. Muscat de Lunel VDN



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. Dès 1841, l'histoire du Muscat de Lunel est liée à celle de François Sabatier d'Espeyran et de son Château, Tour de Farges, où il vint alors habiter.

Concours général agricole 2012 – médaille de Bronze

Analyse Degré moyen : 15% Vol sucres résiduels : 125 g/l

Cépages : Muscat blanc à petits grains

Terroir : Cailloux du "DILUVIUM ALPIN".

Élevage : 6 mois minimum en cuve béton revêtu ou inox.

Vinification : Vendange manuelle. Fermentation à basse température Arrêt de la fermentation par mutage.

Dégustation: Belle robe dorée Arômes puissants, exotiques : agrumes (orange), litchi, mangue. Développement harmonieux en bouche, beaucoup de volume. Finale fraîche et florale.

Service : Servir à 10, 15°. Foie gras de canard mi-cuit.



Code :

Prix

Format : 350ml

