

Chardonnay

Appellation Vin de Pays d'Oc Chardonnay



Le caveau des vignerons de Muscat de Lunel voit le jour en 1957 sur environ 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.

Alcool/vol : 13% Vol

Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire.

Élevage : 6 mois minimum en cuve (moins de 10% de volume en barriques neuves).

Vinification : Vendange éraflée - Pressurage pneumatique suivi d'un léger débourbage
- Fermentation à basse température.

Dégustation : Belle robe jaune dorée avec des reflets verts. Nez dominé par des arômes floraux. Bouche ample, généreuse et longue, à la suave finale délicatement beurrée.

Service : Servir à 12 ou 14°. Invité surprise de vos apéritifs, mais aussi charmeur sur un fromage de chèvre ou une tarte tatin.



Code :

Prix

Format : 750ml

