

Vin de France blanc

« *Mus cat '* »



**L'histoire** : un jour, la vigneronne a eu une belle idée : faire un p'tit blanc chouette avec ses muscats à Beaumes de Venise. Pas sucré, pas compliqué, bien frais, c'est un séducteur qui sort de nos chais. Irrésistible de fraîcheur !

**Cépage** : muscat blanc à petit grain.

**Terroir** : au pied des dentelles de Montmirail, terrasses de sable et sédiments calcaires (fossiles d'huitres et ammonites) qui bénéficient d'un microclimat à l'abri du Mistral.

**Ages des Vignes** : 30 ans.

**Superficie** : 2 ha 30.

**A la vigne** : Agriculture biologique. Travail du sol et/ou enherbement 1 rang sur deux, effeuillage. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

**Vinification** : Récolte en début de campagne pour la fraîcheur. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Filtration avant la mise en bouteilles.

**Dégustation** : Belle couleur brillante. Le nez exhale des arômes subtils de fruits et fleurs blanches. La bouche est fraîche, légèrement acidulée, et rappelle les agrumes. La finale est fine, un vin simple et délicat.

**Accords** : apéritif, poissons grillés, coquillages, planche de fromages, tapas, ou tout seul !

**Garde** : 2 ans.

