

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MONOCEPAGE SOLEIL

MUSCAT

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-calcaire

Rendement moyen : 60 hl/ha

Cépage : 100% Muscat à petits grains

Taux d'alcool : 12,5%

Vinification : Récolte nocturne. Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique. Débourage après une nuit de décantation. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage puis élevage quelques mois sur lies fines.

Note de dégustation : Robe jaune cristallin aux légers reflets verts. Nez puissant et expressif, typique du cépage : arômes de melon, de fruits surmûris, de raisin muscat. Bouche équilibrée entre rondeur et fraîcheur, marquée par une légère acidité rehaussée d'une note de fougère.

Accords mets : Un vin original, à découvrir à l'apéritif ou sur des fromages de caractère (comté, roquefort).

Température : servir entre 10 et 12°C

Quantité produite : env. 3 000 bouteilles

Médailles :

- 2019 : Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris

