



**SAUVIGNON MUSCAT**  
*CHEMINS DE PERRET*  
IGP PAYS D'OC



**PAYS D'OC**  
Indication Géographique Protégée  
Vin de cépage

**Mil. : 2022**

**TERROIR**

Calcaire Limoneux

**RENDEMENT**

68hl/ha

**ASSEMBLAGE**

Sauvignon, Muscat

**DEGRÉ D'ALCOOL**

12.5°

**VINIFICATION**

Vendange de nuit. Macération  
préfermentaire à froid

Élevage sur lies fines et batonnage.

Débourbage.

Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

**ROBE**

Robe pâle aux reflets verts

**NEZ**

Nez fin de litchi, de thé vert et de  
pamplemousse

**BOUCHE**

Attaque franche sur les fruits exotiques, belle  
longueur

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**

10° à 12°

**GARDE**

2 à 3 ans

**ACCORDS METS ET VINS**

Tapas épicés • sushis • moules sauce curry  
& poireaux

