



SAUVIGNON MUSCAT
CHEMINS DE PERRET
IGP PAYS D'OC



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

