

Vign  
erons  
crea  
teurs

## Mille Douceurs

Vin blanc

Vin de France

- Les Insolites -

Cépages :

100% Muscat petits grains

75 cl

Sucre résiduel : 25g/l

**Vinification** : Traditionnelle, vendanges nocturnes, pressurage direct, débourage à froid, contrôle des températures tout au long de la fermentation.

Ce vin a été légèrement édulcoré avec du moût de raisin concentré rectifié.

**Dégustation** :

La robe est jaune pâle à reflets dorés.

Le nez est intense avec des notes florales et de fruits exotiques.

La bouche, est veloutée, charnue, et très fruitée, avec une belle acidité, qui apporte une finale fraîche et agrume malgré son sucre résiduel

**Accord mets et vins** :

Ce vin se mariera parfaitement avec une salade d'endives, une poêlée d'asperges, ou un poulet au citron confit, mais sera aussi le compagnon idéal pour l'apéritif.

Température de service : 8-10°C

Temps de garde : 2 ans et plus

