

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Muscat'OH 2023



- Cépages :

Muscat Petits Grains, cultivés en agriculture biologique et vendangés à la main.

- Vinification :

Après un pressage doux du raisin, le moût est mis à fermenter à une température entre 12°C et 15°C dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite stocké à 2°C pendant 10 jours dans des cuves spéciales jusqu'à la mise en bouteille.

- Commentaires de Dégustation :

Vin aux fines bulles, légèrement sucré (sucre naturel du raisin) très léger, aromatique, vif et subtil.

- Alliance Mets & Vin :

"Il est parfait pour un apéritif léger (fromage frais, feuilletés). Son pétillant fin se marie parfaitement avec tous les desserts. Se sert frais entre 6°C et 8°C".

CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ