



2017



Cépages

100 % Muscat à petits grains

Production

4 200 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol silicio-calcaire exposé sud-ouest.

Vinification

Récoltées à bonne maturité, les baies sélectionnées subissent un léger foulage et macèrent quelques heures en phase solide avant un pressurage pneumatique échelonné sur plus de quatre heures. Une maîtrise permanente des basses températures accompagne la vinification de manière à préserver au mieux les arômes typiques du cépage.

Descriptif

Robe jaune or aux reflets nacrés. La brillance témoigne d'un vin vif et frais. Le nez intense exhale une excellente typicité des arômes de muscat et allie le floral au fruité. (rose, litchi, agrumes....). C'est en bouche que l'équilibre du Doré a lieu de surprendre par son intensité aromatique et de sa finale non sucrée.

Conseil du sommelier

A consommer à 8/10 °C en apéritif, sur des asperges, avec un poisson en sauce blanche, une cuisine orientale et asiatique, un saumon fumé, une glace aux marrons.....

Prêt à boire et pouvant se garder 3 à 4 ans.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE