



Vin de France Muscat "GIVRE"

Une bulle fine et soyeuse accompagne le mousseux "Muscat Givré" du Domaine MOLTÈS.

Le nez s'exprime autour de fruit jaune à maturité avec des notes de coings, de nectarines. Une sensation croquante du fruit vient agrémente ce concentré d'arômes.

La bouche est ample, l'acidité ciselée se marie à merveille avec la sucrosité du vin. Les arômes de fruits frais s'y retrouvent également. Cet effervescent s'inscrit dans les tendances actuelles de consommation façon cocktails.

Il est élaboré pour être consommé frais dans de grands verres accompagnés de 2 ou 3 glaçons. Compagnon des moments de fêtes et des instants entre amis, il sera servi en apéritif ou avec les desserts.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est
Altitude : entre 210 et 310
Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 6 et 8°C
Conservation : 2 ans
Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl
Degré d'alcool : 12,5% vol