

Fiche technique OR N°2 Muscadelle Domaine Duffau millésime 2016

Appellation : Vin de France

Cépage : Muscadelle

Age des vignes : 44 ans

Sol : graves

Exposition : sud

Rendement : 15 hl/ha

Effeillage et vendanges manuelles en fin d'automne.

La pourriture noble est une des caractéristiques de cette cuvée.

Après pressurage et débourage, le moût fermente à basse température en cuve, arrêt de fermentation par filtration tangentielle.

Arômes muscatés, de marmelade et de fruits tropicaux tels que l'ananas, la mangue et le litchi.

Servir frais (10°) sur un foie gras, un roquefort ou un dessert peu sucré.

Autres caractéristiques techniques du vin :

Sucres résiduels : 147 g/l

Alcool : 10 %

Nombre de bouteilles produites : 3460

Tarif : 12 € TTC par bouteille de 50 cl

www.domaine-duffau.com

