

Les Vignerons de Montblanc

34290 MONTBLANC - Tél : 04 67 98 50 26 – Fax 04 67 98 61 00



MUSCAT VIOGNIER

Fiche technique



Ce vin est issu de parcelles d'adhérents aux Vignerons de Montblanc plantées en cépages Muscat et Viognier. La mise en place de la traçabilité de la parcelle à la cuve permet d'en identifier et d'en garantir l'origine. Une sélection rigoureuse faite par la commission technique garantit le parfait état sanitaire des parcelles dont sont issus les raisins qui composent cette cuvée.

Appellation : **Vin de Pays des « Côtes de Thongue »**

Millésime : **2007** Cépages : **Muscat (30%), Viognier (70 %)**

Couleur : **blanc** Degré : **13°**

Terroir : Zone des Soubergues, sols composés d'argiles graveleuses appelées « cailloutis villafranchiens » bordant la garrigue méditerranéenne.

Vendange :

Fin de nuit et début de matinée
(températures les plus fraîches).

Vinification :

Toutes les étapes de la vinification sont effectuées sous atmosphère de gaz carbonique.
Egouttage statique après une courte macération.
Débourbage statique au froid (4°C).
Fermentation longue à basse température 15°C à 18°C
Levurage avec levures sélectionnées.

Commentaire de dégustation :
(J-C MARTIN, Institut Coopératif du Vin)

Robe jaune pâle cristalline.
Notes aromatiques riches et puissantes avec du fruité doux, de la pêche blanche, du litchi.
Bouche chaleureuse et ensoleillée avec là aussi un fruité très persistant. Finale élégante et tonique.