

# Collection Privée des Frères Couillaud

## MUSCARIS

Vin de France

*Vin bio, certifié Agriculture Biologique (FR BIO-09)*



**Cépage** : 100% Muscaris

Cépage résistant.

**Type de sol** : Micaschiste albitique à double mica (noir et blanc).

**Exposition** : Sur un coteau pierreux, orienté est

**Taille** : Guyot double

**Rendement** : 40 hl / ha

**Age des vignes** : Planté en 2020

**Récolte** : Manuelle, Table de tries, fouloir et égrappoir.

**Vinification** : Pressoir pneumatique et débourbage par le froid. Fermentation alcoolique contrôlée à 16°-17°C. Elevage cuve inox. Mises en bouteilles après précipitations tartriques par le froid.

**Accord Mets/Vins** : Parfait à l'apéritif ou avec un plateau de fromages. Idéal en fin de repas avec une salade de fruits frais melon, pastèque et pomme granny.

**Conservation** : 2 à 4 ans



*« Le Muscaris fait partie des nouveaux cépages naturellement résistant aux maladies. Le nez est floral aux notes muscatées, à la bouche fraîche et gourmande. »*

