



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE AMPELHUS

● Muscat de Lunel



Robe : dorée

Nez : arômes floraux, notes d'agrumes et de fruits exotique

Bouche : gourmande et fraîche, belle vivacité en final

Gastronomie : apéritif, sur un foie gras, desserts au chocolat et les salades de fruits

Garde : 1 à 10 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Muscat de Lunel

Localisation et superficie

Lunel Viel (34) - 15 ha

Cépage(s)

100% Muscat petits grains

Sol(s)

Coteaux de galets roulés enveloppés dans l'argile

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Fermentation stoppée par mutage à l'alcool.

