



domaine de
BELLEMARE

MUSCAT SEC



CEPAGE

100% Muscat

SOL

Sablo-argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid et fermentation à basse température (18°C). Elevage en cuve inox durant 3 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Jaune clair.
 - Nez : Complexe et puissant sur les fruits exotiques.
 - Bouche : Attaque fraîche et ronde.
- A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement poissons grillés, volailles, viandes blanches, plats sucrés/salés et exotiques.

GRAPE VARIETY

100% Muscat

SOIL

Sand and clay

VINIFICATION / AGEING

Night harvest. Direct pressing without dredging. Cold settling and fermentation at low temperature (18°C). Ageing in stainless tank for 3 months.

TASTING

- Colour : Light yellow.
 - Nose : Complex and powerful on exotic fruits.
 - Mouth : Fresh and round attack.
- Serve between 10° and 12°C.

Good with grilled fish, poultry, white meats, sweet/salty and exotic dishes.