



## MUSCABULLE

GENÈVE AOC – 75 CL

Vin effervescent doux

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Origine</b>                | AOC Genève   |
| <b>Altitude</b>               | 400-500 m  |
| <b>Terroir</b>                | Molasse, argilo-limoneux   |
| <b>Cépage</b>                 | Muscat blanc à petit grains  |
| <b>Méthode de taille</b>      | Guyot  |
| <b>Rendement à l'hectare</b>  | 70 hl/ha   |
| <b>Vinification</b>           | Raisins de Muscat avec fermentation partielle à basse température afin de garder du sucre naturel. Carbonatation fine en cuve close. |
| <b>Degré alcoolique</b>       | 7.8% vol.  |
| <b>Aspect</b>                 | Couleur claire et brillante  |
| <b>Nez</b>                    | Intensité aromatique élevée. Fleur de sureau, raisinet et miel   |
| <b>Bouche</b>                 | Bulles fines, fruit délicat  |
| <b>Gastronomie</b>            | Apéritifs ou en accompagnement de desserts   |
| <b>Consommation</b>           | Dès maintenant   |
| <b>Température de service</b> | 8-9°C  |

