CHÂTEAU
SAINT SAUVEUR

Cuvée des Moines

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

Terroir : argilo-calcaire.

Encépagement : muscat petits grains.

Vinification : récolte manuelle, pressurage direct, vinification avec maîtrise des températures, mutage à l'alcool pour stopper la fermentation alcoolique et ainsi laisser au vin une certaine quantité de sucres résiduels pour que celui-ci soit doux.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :
Oeil : robe dorée aux reflets ambrés
Nez : fruits confits, écorce d'orange, abricot sec
Bouche : arômes croquants identiques à ceux du nez, belle matière étoffée et ronde à la fois

Température de service : entre 7 et 9°

Potentiel de garde : 5 ans.

Vin subtil au fruité éclatant. Vous apprécierez la Cuvée des Moines du Château Saint Sauveur d'Aubignan en apéritif, sur des fruits et des gâteaux, avec un roquefort ou un bleu, et sur des plats très épicés.

FAMILLE REY -CHÂTEAU SAINT SAUVEUR
www.domaine-st-sauveur.fr vins@domaine-st-sauveur.fr
Tél. +33(0)4 90 62 60 39 Fax:+33(0)4 90 62 60 46