

# ≡ CHÂTEAU ≡ SAINT SAUVEUR



*Élégance*

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE MUSCAT

**Terroir :** sablonneux.

**Encépagement :** muscat petits grains.

**Vinification :** pressurage direct, vinification avec maîtrise des températures.

**Élevage :** élevage en cuve.

**Dégustation :**

Oeil : jaune vif aux reflets verdâtres dans les jeunes années.

Nez : fleurs blanches, abricot.

Bouche : frais aux arômes de fleurs blanches, abricot.

**Température de service :** entre 9 et 12°

**Potentiel de garde :** 2 ans.

Vin subtil, sec et fruité.

Vous apprécierez ce muscat sec du Domaine Saint Sauveur d'Aubignan sur des poissons, des volailles en sauce, des légumes, des desserts et fruits.



FAMILLE REY - CHÂTEAU SAINT SAUVEUR

[www.domaine-st-sauveur.fr](http://www.domaine-st-sauveur.fr) [vins@domaine-st-sauveur.fr](mailto:vins@domaine-st-sauveur.fr)

Tél. +33(0)4 90 62 60 39 Fax: +33(0)4 90 62 60 46