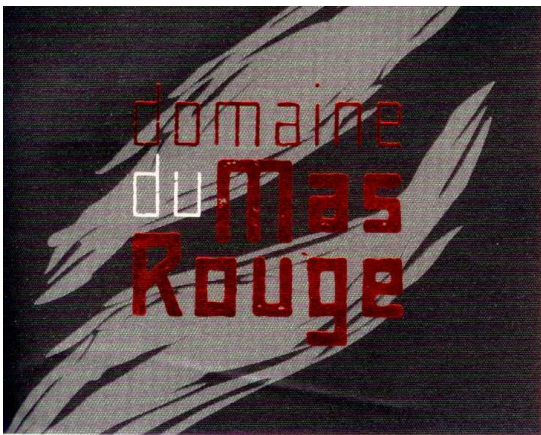


domaine du Mas Rouge

Muscat Sec



Appellation / Appellation

Vins de pays d'OC.

Propriétaire / Owner : Julien Cheminal

Commune / District : Vic la Gardiole (Hérault)

Situation géographique / Location

Au sud de Montpellier, entre la garrigue et la mer, protégée par le Bois des Aresquiers.

South of Montpellier, between the scrubland and the sea.

Superficie totale en vigne / vines' area : 30 ha

Production annuelle / Annual production

20000 bouteilles/ bottles

Cépage / Grape variety : Muscat à petits grains

Sol / Soil : Jurassique : Argilo-calcaire/ *Limestone clay*

Vinification / Wine making

Vendanges manuelles précoces (Fin août). Tri des grappes à l'arrivée en cave, Macération pelliculaire à froid et fermentation lente.

Early hand-picking. The grapes are sorted when they arrive at the winery in boxes. The skin maceration take place without heating and the wine was slow fermented.

Notes de dégustation / Tastings Notes

Vin blanc sec fruité et minéral. Au nez, arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes (pêche, abricot). En bouche, du gras, de la douceur accompagnée de fraîcheur : un bel équilibre. En finale, belle persistance aromatique.

Very expressive nose of exotic fruits, peach and apricot. Very fresh and unctuous in the mouth. Ends with a lingering finish.

Température de service / Serving temperature : 8 à 10° C

Conseils de dégustation / Food Matching

A consommer, frais (8°), dans l'année accompagné de coquillages, de poissons ou bien encore d'asperges ou de certains fromages (Tomme de Chèvre, pélardons... ou aligot de l'Aveyron).

Ready to drink. Serve chilled. This wine will be ideal to accompany a fish dish, oysters or some goat cheeses.