

IGP d'OC Muscat Sec de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 10 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
Disponible en : 75cl
- **Cépage(s)** : 50% Muscat Alexandrie, 50% Muscat Petits Grains
- **Type de Sol**: cailloutis sur texture limono sableuse
- **Rendement**: 55 hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La fermentation s'est déroulée avec un strict des températures suivie d'un élevage de quelques mois en cuve.

Elevage:

Elevage 6 mois en cuves.



«Robe or pâle aux reflets verts marqués. Le nez est dominé par la fraîcheur du grain de muscat, associé à des notes d'ananas, de poires et d'agrumes, avec un léger mentholé. En bouche, le vin est ample, gras avec une bonne rondeur.»

Tenue et conservation

Conservation de 2 à 3 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

Accompagne Apéritif, salades et asperges



Récompenses :

- Médaille d'argent Concours des Vignerons Indép. 2010 (Silver)
- Medaille d'or Concours des Vins de Lyon (Gold)
- BRONZE Medal concours des vignerons Independants 2013 (med. De Bronze)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP d'OC Muscat Sec de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 10 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 50% Muscat Alexandrie, 50% Muscat Petits Grains
- **Type of soil :** shingles and alluvial-soils
- **Yield:** 55 hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** harvested by hand

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put directly into the pneumatic press under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. The selection of juices was made through tastings. Fermentation was carried out under strict temperature control, then the wine was raised in vats for a few months.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



« It has a pale gold colour with marked green lights. The nose is marked by the freshness of Muscat berries, with notes of pineapple, pear, citrus fruit and slight hints of menthol. The mouth is ample, fat and pleasantly round.....»

Aging potential :

Laying down :2 to 3 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C

Good match with aperitif or with salads and asparagus.



AWARDS :

- Médaille d'argent Concours des Vignerons Indép. 2010 (Silver)
- Medaille d'or Concours des Vins de Lyon (Gold)
- BRONZE Medal concours des vigneron Independants 2013 (med. De Bronze)



Winemaker comments ::

« »