



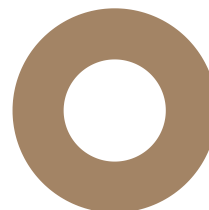
CUVÉE FOLIAE

IGP Pays d'Oc



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12 %



100% Muscat à
petits grains

OEIL : Robe or pâle, claire, limpide et brillante.

NEZ : Délicieux arômes de fruits exotiques, de litchi et d'agrumes.

BOUCHE : Fraîche, sur des notes citronnées, belle rondeur et acidité.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique. Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 6° et 8°

A consommer dans les 3 ans.



ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, fromage frais, entrées froides, desserts fruités, grillades, plats asiatiques.