



Mas des Chimères
34800 Octon

Vin Naturellement Doux

Fiche technique :

Appellation: Vin de Table

Cépages: Muscat petit grains

Vendange et vinification : Vendanges tardives entièrement à la main.
Les raisins sont pressés et mis en cuve. Débourbés par le froid.

Ce vin est en partie vinifié et élevé en barrique pendant 2 ans.
Il n'est pas muté, c'est un vin naturellement doux.

Rendement : 10hl/ha.

Conseil : servir frais et non froid.

L'ouvrir sans hésiter 1 à 2 heures avant, ou/et le carafier c'est encore mieux.