

# LA FAMILLE DES VINS DE BEAU VIGNAC

## IGP Côtes de Thau Muscat Sec



### Cépage

100% Muscat à Petits Grains

### Terroir

Les parcelles sont situées sur des terrasses argilo-calcaire, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges et de molasses à esquilles calcaires. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

### Vignoble

Cuvée issue de parcelles situées sur les communes de Pomérols et Mèze. Suivi de la maturité. Raisins récoltés de nuit à maturité entre 12,5° et 13,5°.

### Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures à froid dans le pressoir. Sélection des jus d'égouttage. Fermentation sous température contrôlée (15° C). Elevage en cuve.

### Robe

Robe limpide et scintillante d'un jaune vif aux légers reflets dorés.

### Nez

Le nez dévoile une très grande exubérance aromatique de raisins frais de Muscat, de fruits exotiques, de zestes d'agrumes et de fleurs (essence de pétale de rose et de fleurs exotiques). Un bouquet intense, envoûtant et riche.

### En bouche

Superbe fraîcheur dès l'entrée en bouche. La bouche reflète le bouquet, d'intenses arômes de parfums de fleurs, d'arômes muscatés et d'exotisme. La finale gustative est longue et très rafraîchissante. La persistance aromatique exprime de longues notes de zestes agrumes, de fruits bien mûrs et de fleurs.

**Température de service** 8°C

### Accords Mets et Vin

Ce Muscat sec au profil gustatif équilibré et à la puissante intensité aromatique se marie idéalement dès l'apéritif avec pour exemple des brochettes de crevettes et mangue, des blinis au tarama ou du fromage frais. Il est en accord parfait avec des plats d'asperges, de langoustes, de poissons en sauce agrumes et la cuisine exotique.

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: [info@cave-pomerols.com](mailto:info@cave-pomerols.com)

[www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)

LES COSTIÈRES DE  
POMÉROLS