 FLEURANCE

**G*amme****:* Sélection

**Appellation :** IGP Pays d’Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépage :** Muscat 80 %, chardonnay 20 %

**Vendanges :** Vendanges mécanique de nuit pour conserver la fraicheur des raisins. Egrenage. Conditions climatiques et état sanitaire bon.

**Vinification :** Foulage, Pressurage pneumatique. Macération pelliculaire. Fermentation cépage par cépage. Températures contrôlées (16 – 18°C).

**Commentaire :** CouleurJaune pâle, belle brillance. Nez marqué par des arômes de fruits à fleurs blanches et de muscat. En bouche, l’attaque est franche avec un bel équilibre. Belle présence avec une finale très aromatique.

**Conseil de votre caviste :** A servir en apéritif ou sur des desserts mais accompagnera également vos fromages frais ou à pâtes molles. A apprécier dès maintenant ou à garder 1 an. Servir entre 10 et 12° C.

**L**abel :    

Domaine La Jasse d’Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98 www.jassedisnard.com