



# MUSE

## VIN DE FRANCE

**CEPAGES:**

100 % Cabernet Sauvignon.

**SURFACE:** 1 ha.

**TERROIR:**

Vallée de la Loire.  
Orientation Sud-Ouest.  
sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

**PRODUCTION:** autour de 50hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**6000 bouteilles**

**TAILLE:** Simple Guyot.

**VINIFICATION ET ELEVAGE:**

**Agriculture Biologique**

**Biodynamie**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

50% - cuvaison 24 heures

50% - pressurage pneumatique direct.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en cuve inox.

**COMMENTAIRES:**

Un vin qui glougloute, un vin de copains, un vin de charcuterie et de plats simples, un vin ensoleillé, rafraichissant avec ses notes iodées. Citron, pamplemousse, un bouquet de fruits frais et croquants pour seulement 11° d'alcool.

Un vin désaltérant à siroter tranquillement à l'ombre d'une pergola, entre 2 parties de pétanque ou au bord de la piscine....

**ACCORDS MET-VIN:**

Tapas.

Charcuteries.

Anchoïade.

Pièce de porc, romarin et thym...

Saumon grillé et riz basmati vapeur.

Sushis et Sashimis.

Poulet au curry.

Et simplement des légumes farcis à la provençale.

**DEGUSTATION:**

Température de service idéale: **10/11°C**

A boire sur 2-3 ans.