



I.G.P Côtes du Tarn

L'ÉCHAPPEE

Doux



Cépages : Mauzac, Muscadelle

Terroir : Argilo-Calcaire

Rendement moyen : 80 hl/hct

Titre alcoométrique : 12.5%vol

Vinification : Vendanges à la mi-octobre, pressurage pneumatique avec une fermentation à basse température.

Dégustation : Le bouquet est frais et intense, aux notes de fruits jaunes. La bouche est gourmande, croquante, fruitée et légère.

Accord mets/vins :

Vin convivial à partager à tout moment : en apéritif, sur une entrée froide, sur un foie gras, comme vin de dessert... A déguster frais d'ici 2 ans.