FR

DOMAINE AMPELHUS
Jenia & Thibaud VERMILLARD

MUSCAT DE LUNEL

VIN DOUX NATUREL
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÉPAGE Muscat à petits grains

TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraicheur et de la finesse à nos vins.

RENDEMENT 25 hl/ha

CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.

VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes. Maceration pelliculaire pendant 4 jours. Vinification avec levures indigènes, à basse température pour préserver la qualité des arômes. Arrêt de la fermentation par mutage.

ÉLEVAGE

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraicheur.
TAV : 15%, pH : 3,5

DÉGUSTATION

Notre vin de muscat vous séduira avec ses arômes floraux, notes des agrumes et des fruits exotiques. La persistance de son gout gourmand et son fraicheur surprenante ne vous laissera pas insensible.

GARDE

Peut facilement être conservé pendant plusieurs années. L'évolution des arômes s'exprimera sur les notes de miel, abricot et pate de coings.

SERVICE 8 - 10°C

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

vigneron indépendant

Lieu-dit Mas de Bresson - 34000 Lunel-Viel - 07 51 94 45 41 - domaineampelhus@gmail.com
www.domaineampelhus.com

DOMAINE AMPELHUS
Jenia & Thibaud VERMILLARD

MUSCAT DE LUNEL

SWEET DESSERT WINE

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

GRAPE VARIETY : Muscat à petits grains

This grape variety has been cultivated on our terroir since the antiquity. The AOC Muscat de Lunel is one of the oldest appellations in the region, recognized since 1943.

TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.

YIELD 25 hl/ha

CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.

VINIFICATION

Manual harvest. Skin contact maceration during 4 days. Vinification at low temperature to preserve the quality of the aromas. Fermentation stopped by mutage (alcohol is added in order to stop the fermentation).

MATURING

Maturing in stainless steel vats to enhance fruit and freshness.
ABV : 15%, pH : 3,5

TASTING

In its subtly golden color, our Muscat will seduce you with its floral aromas, notes of citrus and exotic fruits. The persistence of its greediness on the palate and its surprising freshness will not leave you indifferent.

AGING

It can easily be stored for several years. The evolution of the aromas will be expressed on notes of honey, apricot and quince paste.

SERVICE 8 - 10°C

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

vigneron indépendant

Lieu-dit Mas de Bresson - 34000 Lunel-Viel - 07 51 94 45 41 - domaineampelhus@gmail.com
www.domaineampelhus.com