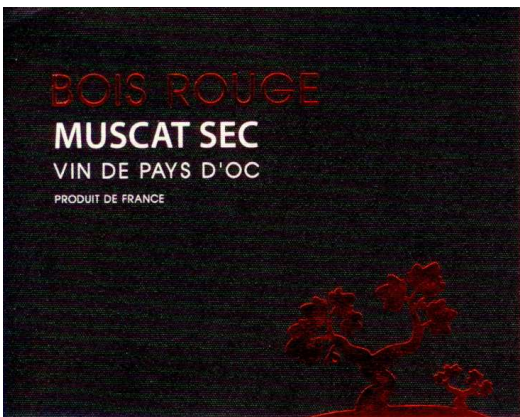


domaine  
du Mas  
Rouge

## BOIS ROUGE MUSCAT SEC



### **Appellation / Appellation**

Vins de pays d'OC.

**Propriétaire / Owner :** Julien Cheminal

**Commune / District :** Vic la Gardiole (Hérault)

### **Situation géographique / Location**

Au sud de Montpellier, entre la garrigue et la mer, protégé par le Bois des Aresquiers.

*South of Montpellier, between the scrubland and the sea.*

**Superficie totale en vigne / vines' area :** 30 ha

### **Production annuelle / Annual production**

10000 bouteilles/ bottles

**Cépage / Grape variety :** Muscat à petits grains

### **Sol / Soil**

Jurassique : Argilo-calcaire.

*Limestone clay*

### **Vinification / Wine making**

Vendanges manuelles précoces (Fin août). Tri des grappes à l'arrivée en cave, Macération pelliculaire à froid et fermentation lente.

*Early hand-picking. The grapes are sorted when they arrive at the winery in boxes. The skin maceration take place without heating and the wine was slow fermented.*

### **Notes de dégustation / Tastings Notes**

Vin blanc sec très aromatique dû au mono cépage muscat à petits grains. Au Nez : Fruits mûrs explosifs. En bouche, notes d'agrumes.

*Very expressive nose of overripe fruits. Crispy dry white. The palate is marked by citrus fruits flavours.*

**Température de service / Serving temperature :** 8 à 10° C

### **Conseils de dégustation / Food Matching**

A apprécier dans l'année, carafé et frappé (6°C), avec des crustacés (plateau de coquillages) ou avec des poissons grillés.

*Ready to drink. Serve chilled. This wine will be ideal to accompany a grilled fish dish and shellfishes.*