

Cépage	Muscat
grappe	
Terroir : le sol	Sol argilo-calcaire, plutôt lourd. Sol fournissant une alimentation hydrique régulière.
Terroir : la pente et l'exposition	Est, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	Macération pelliculaire Pressoir pneumatique, lent et progressif
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Elevage	L'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide). Le batonnage est laissé de côté pour privilégier la pureté des arômes du fruit.
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacorc, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Nez fruité, rappelant indéniablement les arômes du Raisin. Gourmand, frais en bouche, on a l'impression de croquer le raisin. C'est un vin spontané et harmonieux.
Suggestion de dégustation	Le Muscat est un vin gourmand mais sec, donc parfait en apéritif. Il ouvre l'appétit et peut être suivi par n'importe quel vin pendant le repas. Le Muscat est aussi parfait au printemps avec des asperges, blanches ou vertes, ou encore avec du Saumon Fumé. C'est une alternative originale au Riesling sur un Poisson poché. Il met aussi en valeur les plats végétariens de légumes, cuits ou crus.
Garde	vin à apprécier dans sa jeunesse. Les arômes fruités et le croquant en bouche qui font son succès sont assez éphémères. Une consommation dans les 3 à 4 ans est à privilégier.