

Muscaris

RAISINS SURMÛRIS



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





MUSCARIS

50 cl
Raisins surmûris
Muscaris
2022
Blanc



VIGNOBLE

Sols sablonneux d'alluvions et argilo-calcaire
Surface : 22 ha
Densité : 4400



VITICULTURE & VENDANGES

Taille / Palissage : Guyot
Entretien du sol : Interceps et cultivateur
Protection phytosanitaire : Agriculture Biologique



Récolte : Vendanges manuelles
Rendement : 40



VINIFICATION

Vinification : traditionnelle au domaine, issue d'une vendange tardive
Élevage : en cuve inox 6 mois
Cépage : Muscaris 100 % (cépage résistant)



DÉGUSTATION & ACCORDS

Couleur : Robe dorée et brillante aux reflets verdâtre et cristallins.

Bouquet : Expressif, aux notes subtiles muscatées.

Bouche : La bouche est ample et souple avec une grande persistance. Il développe des arômes très fins.

Durée de garde : 10 ans

Température : servir glacé



Note sommelier : Convient sur les apéritifs, le fromage à pâte persillée, le foie gras et les desserts.

RESPECTER TRANSMETTRE INNOVER

Le Domaine du Lycée Charlemagne est une unité de production agricole liée à l'Enseignement Agricole Public. Il est au diapason des enseignements dispensés sur le Campus Terre & Nature. Son équipe pratique quotidiennement une agriculture de précision, une agriculture durable, le respect de la biodiversité. Il contribue par son implication en appui des apprentissages autour des sciences du vivant à former les agricultrices et agriculteurs de demain.



CHARLEMAGNE CARCASSONNE

Domaine Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11000 Carcassonne
06 74 63 39 10
expl.carcassonne@educagri.fr

