



## DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59 / 06.79.82.19.65

E-mail : [domaine.cauquelle@orange.fr](mailto:domaine.cauquelle@orange.fr)

### ***FICHE TECHNIQUE*** ***« MUSCAT MOELLEUX » IGP Côtes du Lot***

**Couleur** : BLANC MOELLEUX « Blanc de Noir ».

**Cépages** : Muscat d'Hambourg.

**Sol** : Argilo-calcaire exposé sur un coteau versant Sud-Ouest.

**Durée de conservation** : 2 ans d'âge.

**Mise en bouteille au domaine.**

**Rendement** : 70 hl/ha

**Conduite du vignoble** : Taille en Guyot simple longue.  
Dédoublage et épannage manuel. Relevage manuel. Echardage.

**Vinification** : Vendange mécanique extra-froide < à 10°C. Sélection de jus.  
Fermentation basse température 17°C.

**Elevage** : Cuve inox.

**Dégustation** : Brillante et limpide, la robe montre des reflets rose pâle. Ce vin moelleux s'affirme sans manières mais avec sincérité, laissant un agréable moment de fraîcheur en bouche. Le nez s'ouvre sur des arômes de muscats, pêche, litchi et même de Rose selon le millésime.

**Température de service** : Servir frais à 8-10°C.

**Accord gastronomique** : Il est le compagnon sympathique de l'apéritif dégusté avec un toast de foie gras. A la belle saison, il se marie à merveille avec les fraises, melons, pêches...  
Il est l'idéal pour confectionner la recette des pêches au vin.

