



DOMAINE DE CAUQUELLE
Famille SIREJOL - Paysans Vignerons
Flaugnac - 46170 ST PAUL-FLAUGNAC
Tel. : 06.79.82.19.65 - domaine.cauquelle@orange.fr
www.domaine-cauquelle.fr

FICHE TECHNIQUE « Demoiselle » **Création unique Muscat de Hambourg IGP Côtes du Lot**

Couleur : BLANC MOELLEUX « Blanc de Noir ».

Cépages : Muscat d'Hambourg.

Sol : Argilo-calcaire

Durée de conservation : 2 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Rendement : 40 hl/ha

Conduite du vignoble : Taille en Guyot simple.
Dédoublage et épamprage manuel. Relevage manuel. Echardage.

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

Eleavage : Cuve inox.

Dégustation : Brillante et limpide, la robe blanche montre des reflets subtils rose pâle. Ce blanc moelleux élaboré à partir du cépage Muscat de Hambourg, vous surprendra avec son goût inimitable : la saveur du raisin en bouteille. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de rose, pêche et litchi. La bouche est douce et légère.

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

Accord gastronomique : Il est le compagnon sympathique de l'apéritif, du foie gras et des desserts crémeux. A la belle saison, il se marie à merveille avec des fruits : les fraises, melons, pêches...

