



# I.G.P Côtes du Tarn

## L'ÉCHAPPEE

Doux



**Cépages** : Mauzac, Muscadelle

**Terroir** : Argilo-Calcaire

**Rendement moyen** : 80 hl/hct

**Titre alcoométrique** : 12.5%vol

**Vinification** : Vendanges à la mi-octobre, pressurage pneumatique avec une fermentation à basse température.

**Dégustation** : Le bouquet est frais et intense, aux notes de fruits jaunes. La bouche est gourmande, croquante, fruitée et légère.

**Accord mets/vins** :

Vin convivial à partager à tout moment : en apéritif, sur une entrée froide, sur un foie gras, comme vin de dessert... A déguster frais d'ici 2 ans.