

Moscadello di Montalcino

Vendemmia Tardiva

DOC, Moscadello di Montalcino Vendange Tardive
par Capanna di Cencioni



Vin dessert, Montalcino, Toscane, Italie

Fruité et extra-doux

Vin doux (sucré) d'une grande complexité aromatique et gustative, idéal avec des desserts ou des fromages forts.

Caractéristiques

- Macération des peaux durant 2 jours
- Vieillissement de 12 mois en fût de chêne Slovénien de 5-10 HL
- Élevage en bouteille de 6 à 12 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** jaune ambré
- **Nez:** arômes d'abricot, de pêche, d'orange confite et des notes florales
- **Bouche:** bel équilibre par son côté sucré et frais, des notes de figue séchée, de miel et de pêche



100% Muscat blanc



Argile



15-20 ans



12°C



12.5%



Dessert | Fromage fort
Pâté de foie

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com