

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## SAINT PAULET VIGNOBLES 1929 Cuvée anniversaire

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Muscat petits grains

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7,50€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Récolte nocturne, pressurage doux avec pressoir pneumatique, macération pré-fermentaire à froid, vinification à basse température.

**Rendement :** 30 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 1 600

**Élevage :** Cuve béton

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 12,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune dorée soutenue.

**Nez :** Délicat, fleurs blanches, fruité (fruits exotiques, litchi).

**Bouche :** Fraîche.

### SERVICE

**Température :** 6-8°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, cuisine asiatique, poké bowl saumon-mangue, tarte aux abricots et aux amandes effilées.

**Conditionnement :** 75 cl



SAINT PAULET VIGNOBLES - 49 route d'Ardèche - 30130 SAINT-PAULET-DE-CAISSON  
+33 (0)4 66 39 17 01 - cave-saint-paulet@wanadoo.fr - www.saintpauletvignobles.com