# BAN DES CIGALES

# Vin Bio

## IGP Pays d'Oc Moelleux - « Fraîcheur et Douceur »

## Description

Cette cuvée rappelle les remerciements de parents, ou amis, souvent à peine audibles, pendant les grands banquets estivaux, tellement les cigales font leurs "xixixiii" assourdissants. Nous le tenons de "Marie la vendéenne" qui se reconnaîtra, et la revoyons orchestrant une joyeuse bande de cousins et de cigales pour fêter les mariages familiaux. Si vous passez nous voir, je vous montrerai le ban de la cigale !

## Terroir

Terrasses argilo calcaires de Cruscades et sols de Gasparets, galets roulés.
**Rendement:** 50 hL/ha.

## Vinification

Vendange nocturne. Pressurage lent avec tri des jus. Vinification en cuve inox, avec contrôle des températures pendant la fermentation. Arrêt de la fermentation par le froid pour le muscat.

## Notes de dégustation

Bbouche l'attaque est fraîche, le vin soyeux avec des notes de fruits à chair blanche. Belle finale équilibrée alliant fraîcheur et douceur.

*Cépages*

- 50 % Viognier,
- 50 % Muscat petit grain.

*Ce vin convient avec*

**Apéritif – Plats - Fromage**

- en apéritif,
- sur un foie gras,
- cuisine exotique,
- fromage à pâte bleu ou une salade de fruits frais.

*Ce vin se déguste*

- À boire entre **8 et 10°C**, **2h au frigo**
- Garde: De 5 à 10 ans.

© lacave.facecile.com