



### Cépages

100% Muscat à petits grains.

### Elaboration

Pour élaborer l'Ancestrale® Or Subtil, nous utilisons le cépage Muscat, qui est un cépage dit aromatique, vinifié selon la méthode ancestrale. Cette méthode comprend deux étapes de fermentations : la première fermentation dure trois semaines et s'effectue en milieu ouvert, puis, la deuxième fermentation se déroule en milieu fermé. Un temps de repos de 3 mois sur lies lui permet d'accentuer la richesse aromatique qui fait la typicité de cette cuvée. La méthode ancestrale fait uniquement appel aux sucres naturellement présents dans les raisins, ce qui donne naissance à un vin gourmand, fruité et léger en alcool, et à une mousse fine et aérienne.

### Notes de dégustation

Robe jaune doré.  
Nez complexe et puissant caractéristique du cépage Muscat.  
Arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques.  
Sa bouche fruitée et très fraîche donne l'impression de croquer dans une grappe de Muscat.

### Accords mets et vins

A consommer autour d'un apéritif, d'un dessert aux fruits ou d'abricots poêlés.

### Service

A servir entre 4 et 6 °C.

### Informations complémentaires

Sucres résiduels : 60-80 g/L.  
Degré : 7,5% Vol.  
Vin mousseux de qualité de type aromatique.  
Produit de France.  
Format: 750mL.