

DOMAINE LE CLOS DE BELLEVUE



Vendanges d'octobre - Cuvée Passerillée



Millésime :

Octobre 2007

Appellation :

Vin de Pays d'Oc - Issu de vendanges surmûries

Couleur :

Blanc

Degré :

14,5% Vol.

Cépages :

Muscat

Commentaire de dégustation :

Cuvée confidentielle de longue garde (5 à 15 ans).
Un vin liquoreux hors appellation, vinifié et élevé
12 mois en barriques.

A déguster seul pour le plaisir et en accompagnement
d'un foie gras mi-cuit, d'un roquefort de marque
ou d'une crème brûlée.

Domaine le Clos de Bellevue
Nicolas CHARRIÈRE - Propriétaire Récoltant
Route de Sommières - 34400 Lunel
Tél . 04 67 83 24 83
Mob. 06 83 24 11 85
muscatlacoste@wanadoo.fr
www.domainelacoste.fr