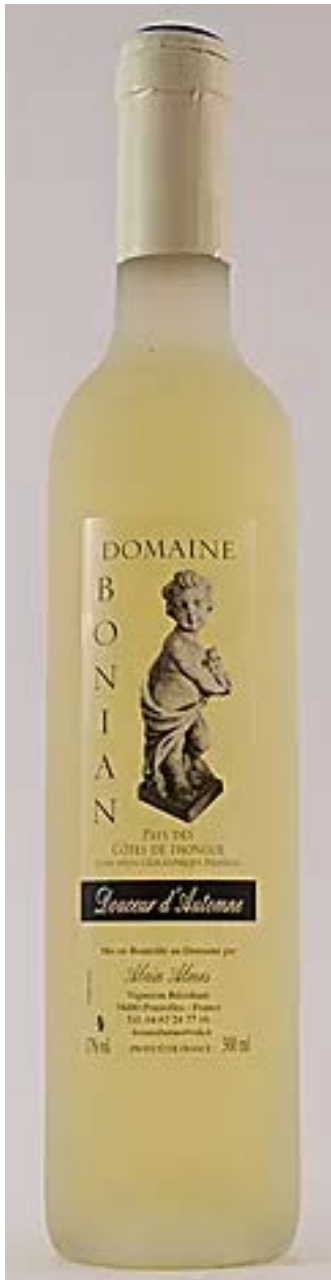


# DOMAINE BONIAN



## DOUCEUR D'AUTOMNE

**APPELATION :** *Vin de pays des côtes de Thongue.*

**CEPAGE :** *Muscat Petit Grains*

**VINIFICATION :** Ce vin est issu de raisins sur muris vendangés manuellement avec tri sélectif à la vigne. Pressurage doux respectueux de la matière première. Contrôle de la température de fermentation, gage de la préservation des arômes variétaux. Elevage sur lies fines durant 4 mois conférant ampleur et rondeur en bouche

**T° DE SERVICE:** 10 à 12°C

## DEGUSTATION

**Œil :** La robe est jaune dorée soutenue, limpide et brillante.

**Nez :** très fin, élégant, intense et complexe: des notes de fleurs blanches et de miel se mêlent à celles de pêche et d'agrumes, issus d'une sur-maturation du raisin par passerillage (concentration des sucres et des acides du raisin par extraction de l'eau par le vent).

**Bouche :** la bouche gourmande et généreuse présente un bel équilibre entre l'alcool et le sucre. La bouche se termine par des notes d'agrumes qui apportent une certaine fraîcheur à ce vin issu d'une récolte tardive.

**Conclusion :** cette douceur d'automne est un délicieux nectar gorgé de soleil. Ce vin est parfait à l'apéritif, au dessert ou se mariera avec les foies gras.

**Alain Almes** *Vigneron Récoltant*  
9 Chemin de Margon - 34480 Pouzolles

Tél/Fax : 04 67 21 77 16

mail : [alain.almes@gmail.com](mailto:alain.almes@gmail.com)

Port : 06 07 99 73 73

[www.vins-languedoc-bonian.com](http://www.vins-languedoc-bonian.com)