

# MUSCAT SEC DES ROUMANIS 2022

blanc

CUVÉE

VIN DE FRANCE

Une fois de plus, 2022 s'affirme comme un millésime remarquable. Malgré la sécheresse et les défis climatiques rencontrés, les vins se distinguent par leur finesse, leur race et leur élégance. C'est un millésime qui témoigne de l'excellence du travail à la vigne, avec une expression phénolique sans pareille. De couleur jaune dorée, nez floral et précis. En bouche, une matière riche et une fraîcheur éclatante. Le phénolique est mûr, soulignant le travail à la vigne. Finale superbe, avec une acidité vive et des notes de citron Meyer et d'agrumes.

CÉPAGE	muscat à petits grains
TERROIR	vignes centenaire de muscat sur des sols de galets roulés au sous-sol de calcaire très actif
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié Demeter
VINIFICATION	presse directe en grappes entières / fermentation naturelle en inox non collé / non filtré
VIEILLISSEMENT	8 mois en inox



LE PETIT DOMAINE DU GIMIOS

ARTISAN.E.S: ANNE-MARIE PIERRE LAVAYSSE & HEATHER