



## **Fleur des Coteaux / Rosé doux**

**Région :** Sud-Ouest

**Appellation :** IGP Comté Tolosan

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Cépage :** Muscat de Hambourg

### **Notes de dégustation :**

C'est à la fraîcheur du petit matin que nous récoltons nos parcelles de muscat à belle maturité. Une macération pré-fermentaire à froid, une fermentation à basse température révèlent tous les arômes de ce cépage (litchis, abricots et fleurs blanches). Nous arrêtons la fermentation avant son terme, pour conserver un peu de sucre des raisins. Notre volonté de ne rien rajouter fait du Fleur des Coteaux un vin plaisir, naturellement doux et fruité.

Idéal pour les apéritifs, il accompagnera également tapas, entrées, salades de fruits, desserts et certains l'osent sur du foie gras...

**Durée de garde :** 1 à 3 ans



**VIGNERONS**  
DU  
**QUERCY**  
PAYSANS ET AUTEURS



## **Fleur des Coteaux / Sweet Rosé**

**Region:** South-West

**Appellation:** IGP Comté Tolosan

**Terroir:** Clay and limestone

**Grape variety:** Muscat de Hambourg

### **Tasting notes:**

A 100% Muscat de Hambourg sweet rosé wine.

Thanks to a cold fermentation, we extract a diversity of aromas from the grape type: litchees, apricots, white blossom.

To keep a small amount of sugar, we stop fermentation before it ends. We do not add sugar, to have a final wine naturally sweet and fruity.

A nice wine-food pairing? Tapas, starters, fruits salads, all kinds of desserts and even foie gras.

**Ageing potential:** 1 to 3 years



VIGNERONS  
DU  
**QUERCY**  
PAYSANS ET AUTEURS