



# Soleil de Valentine 2006

**Appellation :** Vin de Pays du Comté Tolosan .

**Historique du domaine:** établi depuis plus de 200 ans, propriété de la famille MUZART depuis trois générations.

**Propriétaire:** Olivier MUZART

**Commune:** Villeneuve les Bouloc (31)

**Le terroir :** Graves et boubènes (sables d'alluvions très fins).

**Le vignoble :** Rendement de 50 hectolitres/ha, pour une densité de 4500 pieds/ha.

**Superficie:** 22 hectares

**Le cépage:** vieille parcelle de Sémillon

**La vinification:** La vendange, après éclaircissages et passerillage est pressée, puis vinifiée à basse température. La fermentation alcoolique a lieu en barriques de chêne neuves.

**La dégustation:** A boire frais (8 à 10°). Sa robe est jaune intense, limpide et brillante. Le nez est dominé par l'ananas et le miel. En bouche, l'ananas, le miel, un léger fumé confirment un vin ample et riche.

**Accords gourmands :** le foie gras poêlé au raisin déglace au vin. Un ananas frais ou des macarons.



Château  
Clos Mignon