



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

---



# Muscat de Lunel Muscat de Noël

Vin doux naturel

## LE PRODUIT

Le vignoble de l'AOP Muscat de Lunel s'étend uniquement sur 4 communes de l'Hérault. Le vin produit porte la mention de "vin doux naturel". Il est issu exclusivement de raisins du cépage muscat à petit grain. Le vin subit une opération de mutage (ajout d'alcool vinique à 96°), stoppant la fermentation du raisin lors de la vinification. Cela permet de conserver une partie des sucres naturels des raisins. C'est grâce à ce procédé qu'on obtient du vin doux naturel.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins AOP Muscat de Lunel présentent une robe d'or brillant à reflets verts. Ils se distinguent par des arômes fruités de muscat frais, parfois légèrement citronnés. Ils sont amples, riches avec des notes d'agrumes en bouche, tout en gardant de la fraîcheur. Conservés plusieurs années en bouteille, leur robe s'orne de reflets ambrés, et les arômes évoluent vers des notes de fruits confits.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le muscat petit grain est implanté sur les coteaux bien exposés de ce territoire. Les sols y sont peu fertiles, ils proviennent de très anciennes alluvions du Rhône et sont composés de galets roulés enveloppés dans un ciment d'argile rouge. L'enracinement est profond et les vents du nord et du sud contribuent à un climat très sain permettant une aération naturelle des feuilles et grappes.

## UN PRODUIT RECONNU

L'AOP Muscat de Lunel traverse le temps depuis l'antiquité. Le savoir-faire des vigneron a permis la mise en valeur de leur territoire et de faire reconnaître leurs produits en appellation d'origine dès 1943.

### Le saviez-vous

Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis d'Amérique, précise lors de son passage à Lunel en 1787: " le vin de muscat est sucré, blanc ou parfois rouge quand il est coloré avec

du vin d'alicante, mais le vin blanc est le meilleur. La pièce de 240 bouteilles coûte de 120 à 200 livres pour la première qualité. La demande est suffisante pour que la récolte soit toute vendue la première année"

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situé entre Nîmes et Montpellier, sur quatre communes de l'Hérault : Lunel, Lunel-Viel, Saturargues et Vérargues, le vignoble est implanté sur des coteaux peu élevés, ouverts sur la mer.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Producteurs du Muscat de Lunel

---

Cave coopérative du Muscat

34400 VERARGUES

**Tél. :** 04 67 86 00 09

**Fax :** 04 67 86 07 52

**Mél. :** [info@muscat-lunel.com](mailto:info@muscat-lunel.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

---

CA Croix-d'Argent

697 avenue Etienne Meuhl

34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426

**Tél. :** 04 67 27 11 85

**Fax :** 04 67 47 33 93

**Mél. :** [INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

LRO Sud de France

---

Siège

Les Miroirs

6 Avenue Maréchal JUIN

11103 NARBONNE CEDEX

BP 40340

**N°SIRET :** 50373001200021

**Tél. :** (33) (0)4 68 65 42 60

**Fax :** (33) (0)4 68 65 84 79

**Mél. :** [contact@lr-origine.com](mailto:contact@lr-origine.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/muscat-de-lunel-muscat-de-noel-24511>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_MuscatsduLanguedoc\\_G\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatsduLanguedoc_G_200804.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_MuscatdeLunel\\_A\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatdeLunel_A_200804.pdf)
3. <mailto:info@muscat-lunel.com>
4. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@lr-origine.com>