

Elégans

Millésime 2014

Médaille d'Or AVIGNON 2015

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Vin doux naturel - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 15 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 30.000 bouteilles



LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main aux justes maturités. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) durant 4 à 6 h.

Viendront ensuite un pressurage puis un débourbage dans les 72 heures, suivis d'une fermentation longue, en cuve inox, de quatre semaines à 8 – 10 ° C. La vinification de type traditionnelle s'achèvera avec une concentration en sucres résiduels de 110 g / l.

- L'élevage s'opère sur lies fines et en cuves inox ou en béton émaillé. La mise en bouteille se fait dès le mois d'avril suivant.



DÉGUSTATION

Robe : Or pâle

Nez : Poire, agrumes et fleurs blanches

Bouche : Fraicheur et gourmandise



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C.

Accords mets et vin : Un régal sur des plats asiatiques « sucrés-salés » ainsi que sur le melon, mais tout aussi appréciable en apéritif, sur une entrée au foie gras, sur des fromages persillés et sur les dessert aux fruits.

Potentiel de garde : 20 à 30 ans