

Muscadin doux

Millésime 2014

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépages : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 5.000 bouteilles



LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraîcheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 ° C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à **40 g/l** de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 °
L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.



DÉGUSTATION

L'œil : Une robe halée.

Le nez : Des notes de fleur blanches.

La bouche : Fine perception de la saveur des grains de muscat vinifiés avec une teneur résiduelle en sucre de 40 gr par litre.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir aux environs de 11°C.

Accords mets et vin : À l'apéritif, du foie gras ou des desserts à base de fruits.

Potentiel de garde : 3 ans