

Praemium Florae

- Millésime 2016 -

88/100 DECANTER 2017

Région : Vallée du Rhône méridionales

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépages : Muscat petit grain 100 %

Teneur en alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 14 000 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 8 g / l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 ° L'élevage se fera 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 argentée

Le nez : Des notes de poire, de citron, de fleurs blanches et de pommes vertes.

La bouche : Fine perception de la saveur des grains de muscat



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C.

Accords mets et vin : À l'apéritif avec des entrées au saumon, à l'avocat, sans oublier les asperges et les gros crustacés

Potentiel de garde : 3 ans