

# SUSSURO VITIS

**Région :** Vallée du Rhône méridionales

**Appellation :** Vin Mousseux Sec

**Cépages :** Muscat petit grain 100 %

**Teneur en alcool :** 13.5 %

**Contenance :** 75 cl

**Quantité disponible :** 6 000 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 10 g/l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13.5°.

Quand la vinification est terminée, nous demandons à un prestataire spécialisé dans les vins pétillants de le gazéifier afin d'obtenir de fines bulles, sans aucune adjonction, de manière à garder la typicité du cépage Muscat Petits Grains blancs. Avec cette méthode, nous pouvons restituer l'acidité naturelle et le sucre résiduel du vin initial dans le vin Mousseux.



## DÉGUSTATION

**L'œil :** Une robe de couleur Bronze

**Le nez :** Des notes de poire et de fleurs blanches

**La bouche :** Sous une discrète minéralité, son fin perlage susurre avec délicatesse un bruissement empli de fraîcheur



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir à 6°.**

**Accords mets et vin :** A déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un filet de sandre sauce aux morilles

**Potentiel de garde :** 2 ans