

# Muscat Vintage

**Région :** Vallée du Rhône méridionale

**Appellation :** Vin doux naturel - Cru des Côtes du Rhône

**Cépages :** Muscat petit grain

**Teneur en alcool :** 15.5 %

**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, large biodiversité.
- 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 débourage dans les 72 heures, suivis d'une fermentation longue de quatre semaines, sous levures indigènes et en cuve inox. 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 2 ou 3 ans suivant la vendange, permettant de ne pas avoir la nécessité de coller nos vins.



## DÉGUSTATION

**Robe :** Dorée

**Nez :** Litchi, abricot confit, miel et ananas

**Bouche :** Douceur 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 ans