

Muscat Sec

Vif aux arômes de banane et notes muscatées



Appellation : Pays d'Oc IGP.

Terroir : Plaine sablo-limoneuse enherbée.
Sol très profond de colluvions évitant le stress hydrique.
Agriculture raisonnée.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols
et de la biodiversité.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage à 100%.
Inertage au CO₂ (pour éviter l'adjonction de sulfites) et
refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30)
avec séparation des presses de moût. Débourage à froid (8°C) après 36
heures (Turbidité supérieure à 50°C). Fermentation alcoolique à 13° - 15°C
pendant 25 - 30 jours. Fermentation malolactique bloquée.

Elevage : En cuve époxy et cuve inox pendant 4 mois.

Cépage : 100% Muscat Petits Grains.

Dégustation :

Robe : Jolie robe topaze aux reflets verts.

Nez : Le nez est fruité aux arômes de banane et d'agrumes et en finale des
notes citronnées et typiquement muscatées.

Bouche : La bouche est vive, le milieu de bouche d'un équilibre volumineux
et les arômes puissants (citron, banane) sont assortis d'une belle fraîcheur.

Notre conseil : Apéritif en sangria, melons, coquillages, (huîtres, moules),
crustacés, (brochettes de gambas, crevettes et langoustines), asperges
blanches et vertes, poissons grillés (sole, loup), noix de St-Jacques, cailles
farciées, pigeon, lapin aux herbes, canard rôti aux cerises caramélisées,
croquants, fromages secs, salade de fruits cuits...

Température de service : Entre 10° et 12°C.

Conservation : 2 ans.

Conditionnement : Bouteilles capsulées à vis 75cl (Carton de 6).

Récompenses et Médailles :

Médaille de bronze au Grand Prix des Vins blancs de Sainte Aphrodise.

Aromatique