



Photo non contractuelle

// TERROIR

Le vignoble de cette cuvée s'étend dans toute la plaine du Roussillon au pied de l'imposant Canigou. Des terrasses du Rivesaltais au piémont des Corbières, les vignes s'étagent sur des marnes et des sols de galets roulés. Sous ce climat méditerranéen type, la vigne côtoie la garrigue et produit des vins à l'expression fruitée, intensément méridionale.

// CÉPAGES

Muscat à Petits Grains 100%

// VINIFICATION

La récolte se déroule de nuit ou bien tôt le matin pour éviter la perte de la fraîcheur et des arômes des baies. Les raisins égrappés et foulés sont pressés directement, à l'abri de l'oxygène. Les jus sont sélectionnés et subissent ensuite un débouillage très serré au froid. La fermentation se déroule entre 14 et 18°C grâce à des levures sélectionnées pour développer les arômes fermentaires et variétaux de chaque cépage.

// ÉLEVAGE

En cuve.

// DÉGUSTATION

La robe brillante de ce moelleux a une teinte jaune pâle avec quelques reflets verts. Le nez explosif et complexe est dominé par des notes de litchi, de miel d'acacia, d'abricot, d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque soyeuse et moelleuse révèle des arômes de fruits exotiques et d'abricots. La finale est ronde et généreuse.

Ce vin doit être bu dans les 12 mois pour apprécier l'ensemble de ses arômes frais et fruités mais peut se conserver de nombreuses années en cave.

// ACCORDS METS & VINS

Excellent à l'apéritif, ce Muscat moelleux accompagnera parfaitement vos desserts fruités : sorbets d'agrumes, salade de fruits exotiques, tarte à l'abricot, gâteau à la noix de coco. Il se mariera également à merveille avec des foies gras poêlés, tajine abricot amandes ou cuisine thaï.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.