



MUSCAT DE MIREVAL



APPELLATION : AOP Vin Doux Naturel « Muscat de Mireval »



CÉPAGE : Muscat blanc à petits grains



TERROIR : Garrigue à dominante calcaire adossée au versant sud de la Gardiole.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendange manuelle, les raisins égrappés sont pressurés dès leur arrivée dans le chai pour une vinification. Les jus de goutte sont sélectionnés et on entame une macération pelliculaire durant 24h. Débourbage et fermentation à basse température 14-16°C afin de préserver les arômes primaires. Puis mutage à l'alcool.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets paille.

NEZ : Intense au caractère de citron confit et miellé puis s'exprime sur des notes d'abricot et pêche confite.

BOUCHE : Attaque fraîche sur des notes de fruits exotiques puis son caractère miellé occupe la fin de la dégustation.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer à l'apéritif, sur un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou un dessert chocolate ou glacé.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

A servir très frais afin d'en conserver toutes les qualités.

Conserver ce vin au frais et à l'abri de la lumière. Température de service entre 10- et 12°C.

