Jeff Carrel
Ultime Récolte

La version liquide du grain de muscat frais et croquant, le compagnon fidèle de votre fromage préféré en fin de repas.

Appellation : IGP Côtes Catalanes
Millésime : 2023
Degré : 11,5%
Cépages : 95% Muscat d'Alexandrie / 5% Muscat Petits Grains

Terroir : Roussillon / Basse Vallée de l'Agly / Cases de Pène / Schiste de Maury.

Conduite de la vigne : En Gobelet / Vendanges manuelles / Egrappées / Rendement 17 hl/ha.

Mode de vinification : Pressurage direct / Débourbage à froid / Fermentation en cuve inox / Mutage au froid pour arrêter la fermentation / Filtration tangentielle.

Elevage : Mise en bouteille dès la fin de la fermentation.

Notes de dégustation :
Robe dorée et brillante.
Nez foisonnant et d'une très grande intensité, sur la rose, l'orange confite, la pêche rôtie et des notes muscatées.
La bouche est liquoreuse tout en évitant le moelleux et d'autres doux ou demi-sec, un blanc légèrement sucré mais suffisamment dosé. Une acidité équilibrée grâce à une belle fraîcheur. On a l'impression de croquer dans le raisin bien mûr.

En accord :
Parfait en apéritif sans alourdir le palais, aussi bien avec un tajine ou une tarte aux fruits… A essayer avec du cantal, le top!

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.