

by Jeff Carrel Saveur Verte



*Il y a le fruité rouge avec sa fraise et sa framboise, le fruité noir avec son cassis : voici le fruité vert avec ses notes de citron vert et de menthe fraîche.
Une autre idée du Muscat.*



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2020

Degré : 12,5%

Cépages : 92% Muscat d'Alexandrie / 8% Muscat petits grains

Terroir : Argilo-calcaire.

Conduite de la vigne : Taille Gobelet et Royat.

Mode de vinification : Les raisins sont vendangés à la maturité optimale / Pressurage très doux / Vinification température dirigée.

Elevage : Sur lies.

Notes de dégustation :

Une robe de reflets dorés.

Nez avec des arômes de Traminer, de fruits exotiques comme le litchi, la noix, la noisette ainsi que des arômes végétaux et minéraux.

En bouche, 7g de sucre résiduel, une pointe d'acidité et son côté perlant, on perçoit des notes florales (roses), de zestes d'oranges et de pêches mûres.

La finale est moyennement corsée, structurée avec une belle fraîcheur sur le palais.

En accord :

Parfait à l'apéritif...

Conseils :

Servir entre 8 et 10°C

Garde conseillée : A boire dans les 3 ans

