

Château Cabezac "Muscat Sec" IGP Oc Blanc 2019



5,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Fruité: 3

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleurs: blanc

Millésime: 2019

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Important de préciser qu'il s'agit bien ici d'un blanc "sec" et non pas d'un vin "sucré ou "moelleux". On profitera donc de toute l'exubérance d'un cépage puissant aromatiquement mais sans sucre."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Muscat petits grains 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Ce cépage très sensible est vinifié comme un blanc sec traditionnel

Agriculture Biologique

Agriculture conventionnelle

Palmares

Histoire de la Cuvée

Notre unique parcelle de muscat se situe sur le plateau de «belvèze». cette terrasse est composée de cailloux de nature métamorphique provenant de la montagne noire type argilo-schisteux, graveleux. ce sol est légèrement acide

Accords Mets & Vins

Parfait à l'apéritif, sur un carpaccio crevettes/st jacques/fruits de la passion, sur une salade fruits

Dégustation

Sa robe brillante est d'un jaune très pâle. Le nez intense, frais et fruité s'ouvre sur des notes de fruits exotiques type litchi et mangue. La bouche fraîche et dynamique possède de subtiles senteurs de verveine et de menthe. Tout en finesse

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans