

Cave Le Muscat "L'Intrus" Vin De France Blanc

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 4

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"A mi-chemin entre un blanc sec et un blanc doux c'est un véritable intermédiaire. Vous profitez ainsi de toutes la gourmandise du cépage tout en ayant un sucre très léger, juste pour apporter du confort en bouche et surtout une folle envie d'y revenir !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Muscat petits grains 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage direct suivi d'une vinification des jus clairs à basse température (16°C).
Arrêt de fermentation par filtration tangentielle.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Nouveau né de la gamme des muscats à petit grain, l'intrus, muscat moelleux, sera le compagnon idéal de vos soirées estivales.

Accords Mets & Vins

A consommer à l'apéritif, tapas, salade de la mer, desserts, salades de fruits.

Dégustation

D'une belle couleur jaune à reflets verts, ce vin aux notes de Muscat fraîchement cueilli et de fruits exotiques, dévoile toute sa légèreté et sa fraîcheur en bouche.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

1-2 ans