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
Degré: 10.5°
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 !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

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

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