Cave Le Muscat "Muscat Sec" Vin De France Blanc



6,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 11.5°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Attention il s'agit bien d'un Muscat "Sec". Il n'y a donc pas de sucre comme vous pouvez le retrouver sur un Vin Doux habituellement. On profite donc de toute l'exubérance et la gourmandise du cépage sans avoir le côté sucré."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Muscat Petits Grains 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Vendange manuelle. Pressurage direct suivi d'une vinification des jus clairs à basse température (16°C).

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Le petit grain qui sert à élaborer le muscat sec est cueilli fin août, en début de maturité, ceci afin de conserver toute sa fraîcheur.

Accords Mets & Vins

Le muscat sec accompagne les coquillages, l'omelette aux asperges sauvages. il convient aussi en apéritif, sur un foie gras ou encore des fromages doux.

Dégustation

Robe pâle et nacrée ; nez puissant, riche, où se mélangent des arômes fruités (pêche sauvage et poire) et des arômes floraux (thym et tilleul). Rond et aromatique en bouche. Finale persistante aux notes de pollen et de miel.

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

1-2 ans