

## Cave Le Muscat "Vendanges d'Automne" Vin Doux Naturel Blanc

16,10 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Boisé: 1

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Volume: 50cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

### Le mot du sommelier :

"Un produit d'une rare finesse et d'une complexité extrême."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

Muscat petits grains 100%

### Élevage

Cuve

### Vinification

Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges de l'appellation, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débouillage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (16°C). Viennent ensuite le mutage, un court élevage en fût de chêne et un assemblage avec de vieux millésimes.

### Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

### Palmarès

### Histoire de la Cuvée

Les raisins destinés aux vendanges d'automne sont issus de vieilles vignes. Ils sont cueillis passerillés, c'est à dire sur-mûris. Les vieilles vignes de muscat offrent un faible rendement de 8 hectolitres par hectare.

### Accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des fromages onctueux, des desserts à base de fruits, de glace ou de chocolat.

### Dégustation

Robe soutenue, ambrée aux reflets vieil or. Nez puissant, complexe, aux arômes d'orange confite, de fruits secs (noix) et de gelée de coing. Riche, vif et intense en bouche, aux arômes de fruits confits et d'épices (coriandre et noix de muscade). Grande persistance, finale d'agrumes confits.

### Température de Service

9-10°C

### Potentiel de Garde

8-10 ans