Cave Le Muscat "Pétillant Demi-Sec" Méthode Traditionnelle



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"A noté qu'il s'agit bien d'un "demi-sec" ce qui veut dire qu'il est légèrement sucré. A ne pas confondre avec un "Sec" qui lui ne l'est pas."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage direct suivi d'une vinification des jus clairs à basse température. Le vin subit une deuxième fermentation en bouteille pendant 9 mois : cela va naturellement produire les fines bulles présentes dans cette cuvée. A cela est rajouté la liqueur de tirage qui apportera la touche de douceur sucrée qui différencie le demi-sec du brut.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Apéritif, fruits de mer, salades composées, desserts fruités ou au chocolat

Dégustation

Retrouvez tous les parfums du Muscat alliés à la finesse des bulles

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

3-4 ans