



// TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

// CÉPAGES

Muscat à Petits Grains, Muscat d'Alexandrie.

// VINIFICATION

La vinification de ce vin commence par une vendange égrappée, suivie d'une macération pelliculaire de 8 heures sous atmosphère neutre. Viennent ensuite un pressurage pneumatique et un débourage à froid de 60 heures, avant une fermentation à 16 °C jusqu'au mutage.

// ÉLEVAGE

Élevé trois mois en cuve, puis mis en bouteille.

// DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe dorée éclatante. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs de garrigue, de miel et de fruits exotiques. En bouche, il séduit par son harmonie et son beau volume, se prolongeant sur des notes de miel et de mangue.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin, avec ses arômes de miel et de fruits exotiques, s'accorde parfaitement avec du foie gras ou un poulet aux abricots. En dessert, il accompagne à merveille une tarte aux fruits exotiques, et sa douceur contraste délicieusement avec le roquefort.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 10°C.