



// TERROIR

Le vignoble de cette cuvée s'étend dans toute la plaine du Roussillon. Des terrasses du Rivesaltais au piémont des Corbières, les vignes s'étagent sur des marnes et des sols de galets roulés.

// CÉPAGES

Muscat Petits Grains.

// VINIFICATION

La récolte s'effectue de nuit ou tôt le matin afin de préserver toute la fraîcheur et les arômes des baies. Les raisins, égrappés et foulés, sont pressés directement à l'abri de l'oxygène.

Les jus sont soigneusement sélectionnés puis soumis à un débouillage très serré à froid. La fermentation se déroule entre 14 et 18 °C grâce à des levures sélectionnées pour révéler les arômes fermentaires et variétaux du cépage.

// ÉLEVAGE

Élevé en cuve.

// DÉGUSTATION

La robe brillante de ce moelleux présente une teinte jaune pâle aux reflets verts.

Le nez, explosif et complexe, révèle des notes de litchi, de miel d'acacia, d'abricot, d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque en bouche, soyeuse et moelleuse, dévoile des arômes de fruits exotiques et d'abricot. La finale est ronde et généreuse.

Ce vin est à boire dans les 12 mois, mais peut se conserver plusieurs années en cave.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un foie gras poêlé dont il rehausse le fondant. Il équilibre parfaitement les saveurs sucrées-salées d'un tajine aux abricots et aux amandes, et accompagne à merveille les desserts fruités.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À déguster entre 8 et 10°C.