

# Muscat Sec

## IGP Côtes Catalanes



**CÉPAGES** : 20% Muscat d'Alexandrie, 80% muscat petits grains

**TERROIR** : Schistes et arènes granitiques

**VINIFICATION** : Pour obtenir un vin alliant la finesse des arômes du muscat à la fraîcheur d'un blanc sec, les baies sont cueillies en début de vendange avant la pleine maturité. L'extraction des arômes nécessite une macération courte suivie d'une fermentation à basse température. La mise en bouteille se fait dans le courant de l'hiver.

**DÉGUSTATION** :

**Robe** : Jaune pâle à reflets verts, avec une jolie transparence.  
**Arômes** : premier nez muscaté très intense avec une agréable persistance. Second nez riche en arômes floraux, avec un joli parfum de rose. Les fruits exotiques viennent compléter la palette avec le litchi et les fruits de la passion pour finir sur le miel et la résine.  
**En bouche** : la bouche fraîche et acidulée est accompagnée par des notes d'abricot et de pêche qui rendent l'ensemble harmonieux.

**Accord mets vin** : Asperges sauvages ou tout simplement à l'apéritif.

**Garde** : à consommer dans les 18 mois.

**T° Dégustation** : 8-10 °



**TRÉMOINE**

VIGNERON.NES SOLIDAIRES