



MUSCAT BLANC DOUX DIAMOUR



Assemblage

Parenthèse de fruits et de fraîcheur, ce muscat blanc à petits grains doux aiguïsera vos papilles de ses fines bulles délicates.

.....

Elaboration

Macération pelliculaire courte suivi d'un pressurage doux avec sélection des jus.

Nous effectuons ensuite un débourage statique à froid afin de lancer la fermentation à une température d'environ 15°C.

Le produit est ensuite rendu effervescent par la méthode charmat.

La prise de mousse à basse température permet d'obtenir une fermentation lente, ce qui garantit une plus grande finesse des bulles. Nos cuves de petite contenance permettent une fermentation parfaitement homogène.

.....

Commentaires de nos oenologues

Un bouquet complexe et intense avec des senteurs de sauge, de fleurs blanches et de miel, surprenant par ses arômes de fruits exotiques. L'audacieuse harmonie explose en bouche avec une mousse légère de fines bulles persistantes.

Convendra pour tous les instants de fraîcheur et de gourmandise. Il fera pétiller vos apéritifs et ensoleillera vos desserts fruités. Parfait sur un sabayon d'abricots.

Servir frais entre 8 et 10°. À consommer dans sa jeunesse.

.....

