



MUSCAT ROSE DOUX DIAMOUR



Assemblage

muscat rouge à petits grains

.....

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

La robe d'un jolie rose soutenu présente une bulle fine et élégante et une mousse persistante.

Le nez est d'une belle intensité de petits fruits rouges avec une dominante de confiture de fraises.

L'attaque en bouche est vive en corrélation avec le nez. La persistance aromatique est longue avec une finale d'une agréable fraîcheur.

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

.....

