

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

MUSCAT 2022
IGP Coteaux de Bessilles



Cépage : 100% muscat petit-grains

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage à froid après 48 heures. Fermentation lente à 15 - 16°C

Dégustation : D'une couleur jaune citron clair, brillant et limpide comme le soleil, ce Muscat sent le raisin juste cueilli. Vinifié en sec, ce vin est fruité (litchi, rose) et légèrement mentholé. Léger et gement acidulé, il est agréable et facile à boire. Il illuminera d'un rayon de soleil vos apéritifs.

Conseils gastronomiques : Vin parfait pour les apéritifs, intéressant sur les sauces au curry pour des poissons. Accord parfait avec des asperges en saison, il complète aussi les desserts aux fruits exotiques ou les salades de fruits frais.

Garde : 3 ans.

Température idéale de service 8° à 10°C