

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

MUSCAT 2017
IGP Coteaux de Bessilles



Cépage : 100% muscat petit grains

Caractéristiques du millésime : Hiver sec, printemps précoce et pluvieux, été chaud. Vendanges très précoces (3 semaines d'avance), raisins sains, petit rendement, belle concentration, vins équilibrés.

Vinification : Vendanges mécaniques mi- août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourage 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 (fruits exotiques, agrumes) et floral. Léger et gentiment 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.

Evolution 3 ans.

Température idéale de service 8 à 10°C