

# DOMAINE FÉLINES JOURDAN

MUSCAT 2018  
IGP Coteaux de Bessilles



**Cépage :** 100% muscat petit grains

**Caractéristiques du millésime :** Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février. Des records de pluie au printemps suivis de la canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges, les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

**Vinification :** Vendanges mécaniques fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débordage 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 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.

**Evolution** 3 ans.