



Cuvée

JE VEUX DES BULLES DANS MA VIE

Degré

5.5% Vol

Type

Blanc

Cépages

Muscat Petits grains (moût de raisin partiellement fermenté)

EN BREF

Un nez intense aux arômes de fleurs et fruits blancs intenses, une bouche douce et fraîche, bien équilibrée par des petites bulles délicates.

PRÉSENTATION

Terroir

Situé en coteaux, sur des argiles du miocène supérieur, bénéficiant d'une exposition Nord à Nord-est, dans un vallon plutôt protégé du mistral. Cette combinaison donne des raisins frais, préservés des brûlures du soleil d'été, avec une acidité naturelle remarquable et une maturité lente à atteindre.

Vinification

Récolté en tout début de maturité, les raisins sont immédiatement pressés et mis en débordage statique pendant 48 heures. La fermentation est ensuite conduite en cuve close (afin de conserver les bulles) et à très basse température, pour conserver au maximum, les arômes délicats du muscat. La fermentation est stoppée dès que 50 % environ du sucre est fermenté par filtration stérile.

La mise en bouteille intervient immédiatement après filtration pour fixer définitivement la fraîcheur et l'élégance du Muscat.

Accords mets et Vin

A consommer glacé en apéritif ou sur un dessert aux fruits.