



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

ICE MUSCAT

**I.G.P. Côtes Catalanes
Blanc**

Terroir :

Les parcelles dont cette cuvée est issue sont implantées au cœur du Roussillon sur des sols argilo-calcaires et caillouteux.

Cépages :

100% Muscat Petits Grains.

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débouillage très serré puis sont fermentés à basse température.

L'utilisation de levures sélectionnées permet de révéler au mieux les arômes fermentaires et variétaux.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois.

Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais

Dégustation :

Robe éclatante, or pâle aux reflets argentés. Nez délicat aux senteurs d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Bouche gourmande, fraîche et dotée d'une belle finale citronnée.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. À consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Un vin de plaisir à déguster à l'apéritif ou bien en accompagnement de poissons grillés, plateaux de crustacés et fromages de chèvre frais.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

Un vin frais, 100% plaisir !