

Millésime 2019

Appellation d'Origine Contrôlée

Baptisé ainsi en raison de sa libération précoce et de sa commercialisation à partir du 21 novembre 2019, le Muscat de Noël est un Vin Doux Naturel frais et fruité qui tombe à point nommé pour les fêtes de fin d'année.

Terroir

Sol calcaire, caillouteux. Quelques schistes de moyenne altitude localisées au nord est du département des Pyrénées Orientales sur la rive gauche de la vallée de l'Agly.

Cépages

Muscat petits grains 50 %
Muscat d'Alexandrie 50%

Vinification

Vendanges manuelles uniquement le matin sur 2 demi journées successives. Raisins en bon état sanitaire. Pressurage direct, fermentation à basse température (16°C). Débourageage statique au froid. Mutage à l'alcool neutre puis conservation sur lies fines avant mise en bouteille précoce début novembre 2019.

Dégustation

Robe Jaune pâle aux reflets verts, nacrée très brillante.
Nez Fin et aérien, sur des arômes subtils de fruits
..... exotiques (kiwi, papaye...) et d'agrumes (citron,
..... pomelos), finement mêlés à des notes mentholées.
Bouche Attaque ample avec du gras, croquant et moelleux.
..... Mélange complexe de fruits frais charnus à
..... chair blanche et d'agrumes (pomelos). Finale
..... mentholée sur les fruits exotiques (litchi) toute en
..... longueur.

Alliances Gastronomiques

Ce Muscat de Noël est à déguster à l'apéritif avec des mélanges de fruits secs, sur un foie gras ou encore un dessert. Harmonie parfaite avec un sorbet à la mangue, les desserts au miel, une tarte au citron meringuée, une brioche de Noël ou encore une galette des rois briochée ou frangipane. Rayon de soleil en hiver, il est le compagnon idéal des fruits exotiques.

Température de service entre 8 et 10°C.