



CAVE RABELAIS

MUSCAT TRADITION



TERROIR

Garrigue à dominante calcaire, adossée au versant sud du mont de la Gardiole. La moyenne d'âge des vignes n'excède pas 35 ans

CEPAGE

Muscat blanc à petits grains ronds.

CLASSIFICATION

Vin doux Naturel, Appellation Muscat de Mireval Protégée

ELABORATION

Vendanges à la main.
Egrappage. Débourage par flottation à température ambiante. Fermentation des jus l'égouttage mécanique et de pressurage à température contrôlée entre 11 et 15°C pendant 10 jours afin de préserver les arômes primaires du raisin. Mutage à l'alcool.

VALEURS ANALYTIQUES

Degré 15,5% vol.
Sucre résiduel 115 grammes

DEGUSTATION

Robe jaune soutenue. Vin capiteux, gras aux arômes de fruits frais.

CONSOMMATION

A boire à l'apéritif.
Accompagne parfaitement le melon, les desserts à base fruits jaunes et d'agrumes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordelaise 75cl.
Carton de 6 cols. Palette 600 cols