

MUSCAT DU CAP CORSE

AOC MUSCAT DU CAP CORSE

Perla d'Oru

Cépages :

100 % muscat petits grains

Conduite :

Les vignes sont plantées en coteaux sur des terrains argilo-calcaires.
Les méthodes de cultures sont traditionnelles, sans désherbants ni engrais chimiques.
L'exploitation est en cours de conversion vers une agriculture biologique

Récolte :

Vendange manuelle

Vinification et élevage :

Macération des raisins pendant 8 heures puis pressurage
Débourbage à basse température et fermentation à 14°
Elevage en cuve en inox pendant 8 mois
Légère filtration et mise en bouteille précoce

Dégustation :

Robe jaune or
Le nez développe des arômes de fruits confits avec des notes miellées.
Bel équilibre et bonne longueur en bouche

Accord mets :

Ce muscat servi frais sera très apprécié en apéritif
Il accompagnera aussi le foie gras ainsi que les desserts.

Température de service :

Servir à 12°