



corsican



WWW.CORSICANWINES.COM

MUSCADELLU

VIN PETILLANT

NOTES & CONSEILS DE DÉGUSTATION

Rosé : Robe pétale de rose, le nez est délicat sur des notes de petits fruits rouges, et de pomelos. La bouche est fruitée et parfaitement équilibrée... Excellent en apéritif, il pourra accompagner une cuisine exotique ou un dessert aux fruits...

Blanc : Robe blanc pâle avec des reflets verts, le nez est pure, intense et aromatique sur des notes de raisins frais, de zeste de citron et de fruits blancs. Parfait à l'apéritif, il accompagnera parfaitement des desserts glacés ou salades de fruits...

LA VINIFICATION

Rosé et Blanc : Une sélection très stricte des jus est réalisée avant de concevoir les cuvées aptes à la prise de mousse. Méthodes « Charmat » est utilisée avec des périodes de cuvaisons en cuve close rallongée à 5 semaines afin d'obtenir une plus grande qualité de bulle. Equilibre avec 7% d'Alcool et 55G/L de SR.

DERNIERES RECOMPENSES

Rosé Médaille d'Or Concours Général Agricole 2017

HISTOIRE & PERSONNALITE

Dans l'antiquité, les jus de Muscat transportés autour de la méditerranée fermentaient dans des amphores. A l'apogée de cette évolution, on pouvait apprécier un jus partiellement fermenté à l'équilibre éphémère entre sucre, alcool et fines bulles. Aujourd'hui, les vigneron Corsicans parviennent à restituer cet équilibre délicat au travers de la gamme Muscadellu

LE VIGNOBLE

Type de sols : Argilo- Schisteux
Cépage : Muscat Alexandrie, Muscat Petits Grains, Aléatico (pour le rosé uniquement)
Type de culture : Culture traditionnelle, recherche de concentration aromatique par la taille soignée et des rendements contrôlés. Les parcelles adaptées à la réalisation de ce muscat pétillant sont rigoureusement sélectionnées parmi celles de nos meilleurs viticulteurs de la côte orientale

Blanc Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017