

DOMAINE FÉLINES JOURDAN



MUSCAT 2019 IGP Coteaux de Bessilles

Cépage : 100% muscat petit-grains

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débouillage à froid après 48 heures. Fermentation lente à 15 - 16°C

Dégustation : D'une couleur jaune citron clair, brillant et limpide comme le soleil, ce Muscat sent le raisin juste cueilli. Vinifié en sec, ce vin est fruité (fruits exotiques, citron frais) et légèrement mentholé. Léger et gentiment acidulé, il est agréable et facile à boire. Il illuminera d'un rayon de soleil vos apéritifs.

Conseils gastronomiques : Vin parfait pour les apéritifs, intéressant sur les sauces au curry pour des poissons. Accord parfait avec des asperges en saison, il complète aussi les desserts aux fruits exotiques ou les salades de fruits frais.

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

Evolution 3 ans.

Température idéale de service 8 à 10°C