



MUSCATELLU 2017



100% Muscat petits grains, AOC Muscat du Cap Corse. Les vignes ont entre 15 et 25 ans et sont plantées sur des sols de schistes relevés dégradés, des alluvions, peu calcaires. Rendements 20hL/ha.

Vinification et Elevage

Les raisins sont récoltés manuellement dans des cagettes en bois puis étalés au soleil pendant 1 à 2 semaines (pour 50 à 70% de la récolte). La fermentation est réalisée par les levures indigènes, en cuve inox thermorégulée. Un mutage à l'alcool est effectué pour préserver les sucres et obtenir un degré alcoolique suffisant.

Dégustation

Robe or ambré. Nez raisin et fruits secs, coing. Bouche agrumes confits, amandes grillées, avec une grande longueur.

Accords mets et vin

Apéritif, melon, foie gras, comté, desserts chocolatés. Servir frais entre 8 et 10°C.

Garde : 10 à 20 ans.