

DOMAINE DE L'ARJOLLE

ALLEGRIA MUSCAT PETITS GRAINS

Vin de France
DEMI-DOUX LÉGER EN ALCOOL



- Couleur : Blanc
- Degré Alcoolique : 10% Vol
- Sols : Alluvions anciennes de moyennes terrasses du Quaternaire
- Cépages : 100% Muscat Petits Grains
- Âge moyen du vignoble : 20-25 ans
- Taille : Lépine
- Porte greffe : SO4 et 3309
- Rendement : 60hl/ha
- Potentiel de garde : À déguster dans l'année
- Vendange : Récolte mécanique avec égrappage.
- Vinification : La fermentation du moût de raisin est arrêtée par filtration stérile : 10°C d'alcool et 35 grammes de sucres résiduels. Fermentation alcoolique en cuve inox.
- Dégustation : Vin très étonnant, robe jaune clair aux reflets verts. Le bouquet est explosif en arômes de fruits exotiques. La bouche est surprenante par sa richesse en sucre (35g/l) qui s'équilibre parfaitement avec un PH bien maîtrisé. La fin de bouche est fraîche, vive et légèrement acidulée. Difficile de le consommer avec modération...
- Accord mets et vin : Apéritif, grillades, foie-gras...



* Sud de France

Certification Terra Vitis, viticulture durable depuis 2000,
garantie d'un respect de l'écosystème.