

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl

ARUM

Blanc 2019

IGP

Méditerranée



Caractéristiques

- Cépages :

Muscat petit grain

100 %

- Degré alcoolique : 11,5% vol

Vinification

Obtenue par pressurage direct. Les moûts sont ensuite refroidis pour le départ en fermentation lente. La vinification s'effectue sous une température contrôlée à 16°C. La fermentation est ensuite arrêtée par filtration du vin lorsque le taux de sucre résiduel est optimal.

Dégustation

Ce vin moelleux « naturellement doux » présente une finesse aromatique intense et un bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur.

Du « 100 % muscat petit grains » en légère surmaturité qui apporte des notes subtiles de bois de rose, de litchi ainsi qu'une touche fruitée.

Accompagnement

Délicieux en apéritif, il sublimera, en délicatesse un foie gras « toasté » ou « poêlé » et se fera une place de choix en compagnon de desserts gourmands : tel qu'un moelleux au chocolat ou un gratin de poires..
Idéal pour les repas de fêtes!