

VIGNERONS CATALANS CROIX MILHAS MUSCAT DE RIVESALTES VIN DOUX NATUREL

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON, CÔTES DU ROUSSILLON



Cremet og frugtig

Klar og gylden i glasset med en frisk krydret duft af citrus og nelliker. Smagen er sød med en frisk balancerende frugtsyre og god længde.

Serves med fordel til søde desserter og frisk frugt. Serveringstemperatur: 8 -10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Denne Muscat er fremstillet af 70% Muscat petits grains og 30% Muscat d'Alexandrie. Druerne afstilles ved ankomst til vineriet, hvorefter de koldfermenteres og siden gæres ved lav temperatur. Dette for at bevare mest mulig friskhed og druekarakter i den endelige vin. Forstærkelsen sker ved tilsættelse af neutral alkohol. Vinen lagres derefter på neutrale tanke med bundfaldet frem til aftapning.

Om Producenten

Roussillon regionen lægger rygrad til mere end 80% af al Vin doux Natural i Frankrig. Det er vine fremstillet ved at stoppe gæringen ved tilsætning af alkohol, som vi også kender det fra Portvin. Området har 4 berømte appellationer for disse søde vine. Vignerons Catalans leverer vine i god og typisk stil fra disse områder. Der bruges en bred vifte af druer i området, og det skaber vine med stor mangfoldighed i smagsindtrykkene.



VinAvisen