

Mas de Jacquet



MUSCAT DOUX

VIN DOUX NATUREL

AOP Muscat de Mireval

Couleur:	Blanc
Cépage:	100% Muscat à petits grains Blancs
Centilitre:	75 cl
Sol:	Argilo-calcaire , les vignes sont situées dans le bois des Aresquiers entre mer et garrigues isolées par les pins d'Alep, à quelques centaines de mètres de la Méditerranée. Bois classé Natura 2000 .
Climat:	Méditerranée
Vigne:	30 ans
Rendement:	30 hl/ha
Vinification:	Vendanges manuelles début septembre, macération pelliculaire, arrêt de la fermentation par mutage à l'alcool .
Degrés:	15 % vol.
Sucres résiduels:	112 g/l
Température de service:	8-10°C
Garde:	10 ans
Profil:	Vin de séduction au caractère élégant, robe dorée , nez d'une intensité remarquable, soyeux, fruits fraies, litchi et rose. L'attaque en bouche est marquée par les agrumes, puis les fruits à chairs blanches.
Accords mets et vin :	Idéal à l'apéritif , il sera un excellent partenaire avec du foie gras, fromages persillés, melon, desserts aux chocolats ou fruits confits.

