

Muscat de Noël

Millésime 2022 Appellation d'Origine Contrôlée

Baptisé ainsi en raison de sa libération précoce et de sa commercialisation à partir du 21 novembre 2022, le Muscat de Noël est un Vin Doux Naturel frais et fruité qui tombe à point nommé pour les fêtes de fin d'année.

Terroir

Sol calcaire, caillouteux. Quelques schistes de moyenne altitude localisées au nord est du département des Pyrénées Orientales sur la rive gauche de la vallée de l'Agly.

Cépages

Muscat petits grains 50 %
Muscat d'Alexandrie 50%

Vinification

Vendanges manuelles uniquement le matin sur 2 demi journées successives. Raisins en bon état sanitaire. Pressurage direct, fermentation à basse température (16°C). Débourage statique au froid. Mutage à l'alcool neutre puis conservation sur lies fines avant mise en bouteille précoce début novembre 2022.

Dégustation

Robe Brillante et lumineuse, jaune or intense.
Nez Premier nez d'abricot frais, de mangue et de citron vert. L'agitation intensifie les arômes avec une note supplémentaire de citronnelle.
Bouche Attaque ample avec du gras, croquant et moelleux. Mélange complexe de fruits frais charnus à chair blanche et d'agrumes (pomelos). Finale mentholée sur les fruits exotiques (litchi) toute en longueur.

Alliances Gastronomiques

Ce Muscat de Noël est à déguster à l'apéritif avec des mélanges de fruits secs, sur un foie gras ou encore un dessert. Harmonie parfaite avec un sorbet à la mangue, les desserts au miel, une tarte au citron meringuée, une brioche de Noël ou encore une galette des rois briochée ou frangipane. Rayon de soleil en hiver, il est le compagnon idéal des fruits exotiques.

Température de service entre 8 et 10°C.



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Masse volumique g/cm ³	1,0244
Alcool acquis %vol	15°57
Alcool total %vol	21°57
Sucres (glucose+fructose) en g/l	101
pH	3,55
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	2,60
Acidité volatile en g/l H ₂ SO ₄	0,28
SO ₂ libre en mg/l	17
SO ₂ total en mg/l	136

* analyses réalisées en Novembre 2022