



Méthode Ancestrale
 Low alcohol Pineapple
 Mango dessert Powerful bouquet
 Ancestral Method Exotisme
 Ananas
 Fine bubbles
 Entremet à la mangue



Cépages

100% Muscat à petits grains.

Elaboration

Il nous aura fallu 7 ANS de travail pour élaborer ces nouveaux vins provenant la Méthode Ancestrale française. Avant que les vins effervescents soient si connu en Champagne, on en produisait déjà depuis le MOYEN-ÂGE dans le Sud de la France. On pensait alors que l'effervescence était créée par l'influence lunaire ou les démons. Notre idée a été de réinventer cette méthode pour élaborer des vins FRUITÉS, ÉLÉGANTS ET NATURELLEMENT FAIBLES EN ALCOOL. C'est le Muscat du Sud de la France qui nous a apporté la meilleure expressions du style que nous recherchions.

Dégustation

Robe jaune doré, très fines bulles, mousse crémeuse.

Nez complexe, puissant, caractéristique du cépage, notes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

Attaque en bouche souple, grande ampleur fruitée, très frais, impression de croquer dans une grappe de Muscat. Sucre bien équilibré par une note d'acidité.

Accords mets et vins

Ce vin accompagnera parfaitement les apéritifs, les mignardises, les desserts aux fruits ou des abricots poêlés.

Elements analytiques

Degré: 7,5%

Sucres résiduels: 45-50 g/l (Doux)

Service

Entre 4°C et 6°C.

Formats disponibles

75 cl.

Classification

Vin mousseux aromatique de qualité.

Produit de France.



Les récompenses

2018 - MUSCATS DU MONDE - Médaille de Bronze

2017 - MUSCATS DU MONDE - Médaille d'argent

2013 - MUSCATS DU MONDE - Médaille d'or