



Red berries

Watermelon

Fruit de la passion

Originalité

Passion fruit

Fruity

Originality

Pastèque Méthode Ancestrale



Cépages

Muscat à petits grains. Selon les millésimes, une petite proportion d'autres cépages peuvent entrer dans l'assemblage afin d'en maintenir le style.

Elaboration

Méthode Ancestrale en cuve. Elle fait intervenir les sucres naturels du raisin et donne ainsi un vin à faible degré. Vieillessement de 3 mois.

Dégustation

Robe rose, très fines bulles, mousse crémeuse.

Nez complexe, puissant, caractéristique du muscat renforcé par une petite note de fruits rouges très plaisante.

Attaque en bouche acidulée, grande ampleur fruitée, très frais, Douceur bien équilibré par une note acidulée.

Accords mets et vins

A consommer autour d'un dessert aux fruits comme des macarons à la fraise ou à la framboise, un framboisier ou un fraisier.

Elements analytiques

Degré: 7,5%

Sucres résiduels: 60-80 g/l (Doux)

Service

Entre 4°C et 6°C.

Formats disponibles

75 cl.

Classification

Vin mousseux aromatique de qualité.
Produit de France.