



MOÛT BLANC PARTIELLEMENT FERMENTÉ

VIVACE, VOLUPTUEUSE DOUCEUR

Certains le qualifient de vif, nous préférons le décrire comme bouleversant, car il est tout ce à quoi on ne s'attend pas. Élégant et exclusif, voluptueux et intrépide, il ne craint ni les jugements ni les préjugés.

Cépage : 100 % issu de raisins muscat

Zone de production : Bubbio (AT)

Exposition géographique : sud

Type de sol : calcaire

Système de culture : contre-espalier simple avec taille en guyot

Année de plantation : 1976

Période de vendanges : première ou deuxième décade de septembre selon le millésime

Méthode de récolte : manuelle

Vinification : macération pelliculaire 15/20 h dans un presseur pneumatique pour une meilleure extraction des arômes primaires. Fermentation à température contrôlée (15-17 °C), avec inoculation de levures sélectionnées jusqu'à l'obtention d'un degré d'alcool de 5-5,5. La mise en bouteille est enfin précédée d'une filtration stérile afin d'empêcher toute reprise de fermentation du produit. Durée de vinification et d'affinage : 3-4 mois en cuves d'acier et repos en bouteille pendant 1 mois

Couleur : jaune paille brillant avec des reflets dorés

Parfum : fin, vif et persistant, intensément aromatique, délicat, avec un arôme fruité qui rappelle la pêche jaune, l'abricot mûr, la poire Kaiser, la sauge et le thym

Saveur : en bouche, il est plein, doux mais pas écœurant, avec une agréable sensation d'abricot mûr

Teneur en alcool : 5-5,5 % vol. selon le millésime

Accords : vin de dessert typique, à déguster avec des desserts, des fruits, des glaces et des pâtisseries sèches

Température de service : servir frais à 8-10 °C

Informations techniques : contenu 0,50 cl.

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles

