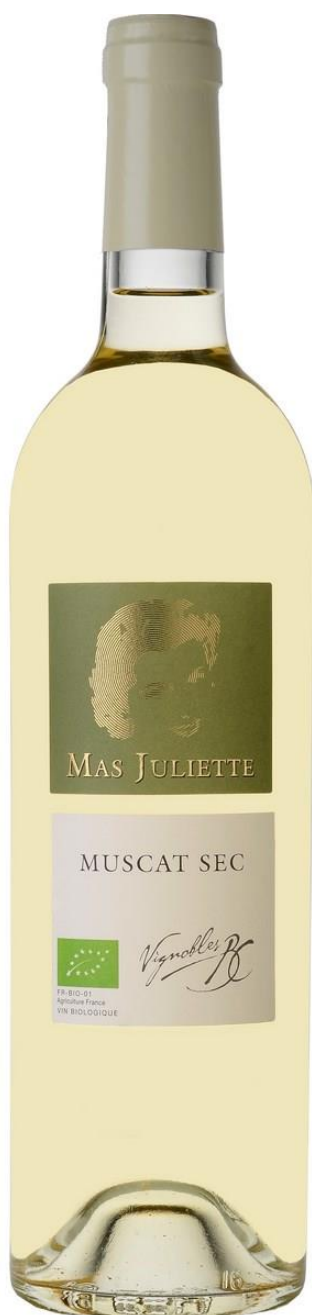


MAS JULIETTE

Le Blanc - Muscat sec

Mas Juliette – IGP Côtes catalanes – Vin Biologique certifié Ecocert.

C'est dans la plaine du Roussillon, proche de Rivesaltes que sont produits les vins du Mas Juliette. Ces 20 hectares donnent naissance à une gamme de vin de cépage, frais, harmonieux et gourmand à souhait. Ces vins accompagneront volontiers tous vos moments de dégustation de l'apéritif au dessert.



CEPAGES

5% muscat d'Alexandrie,
95% muscat à petits grains.

TERROIR :

Situé dans la plaine du Roussillon, ce vignoble est bercé par le vent Tramontane toute l'année. Sol argilo calcaire, caillouteux et sous sol de marne.

VINIFICATION

Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (45 hl /ha).

Les raisins, cueillis à leur maturité optimale, font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Récoltée fin août, la vendange est égrappée. Macération pelliculaire de 12 heures à basse température. Pressurage doux. Débourbage et fermentation à 18°C.

Titre alcool : 13% Alc/Vol

ELEVAGE

Elevage sur lies fines. Mise en bouteille dans les 8 mois suivant la récolte. Conservation en cave climatisée à 14°C.

SERVICE

Vin aux reflets très clairs, les arômes caractéristiques de muscat sont très présents. En bouche, on retrouve un vin nerveux et vif, où se mêlent citron et fruits de la passion.

Servi frais à une température de 10°C, il convient sur les crustacés et les plats aux asperges.

C'est aussi un apéritif sec très flatteur.

Ce vin reste frais et expressif les deux premières années après la récolte, ensuite il évolue sur des arômes plus confits.