
Domaine Cazalis

Muscat de Mireval Contrôlée



Au pied de la montagne "La Gardiole" s'étendent les 130 hectares du vignoble de la Cave de Rabelais, plantés avec un cépage unique "le muscat à petit grain blanc", disséminés sur deux villages, Vic et Mireval. La diversité des muscats provient des différences entre les terroirs dont ils sont issus ; dans un environnement boisé de pins d'Alep séculaires, les vignes de Vic très proches de la mer et protégées des vents du Sud, jouissent d'une maturité précoce, donnant au raisin muscat légèreté et finesse ; le vignoble de Mireval, enchâssé dans les collines de la Gardiole, à l'abri des vents du Nord, disputant l'espace aux chênes verts et au thym de la garrigue, donne le meilleur de lui-même: générosité et typicité..

Cépages : *Muscat blanc à petit grain*

Terroir : *Domaine de 10 hectares, cultivé en conduite raisonnée, situé sur le plateau des Aresquiers, jadis grande île de l'Étang de Vie, dont le terroir est formé de calcaire marneux, offre à la vigne des conditions naturelles et climatiques idéales, conditionnées par la proximité de la mer et le relief.*

Analyse : *15 % alc. / vol.*

Vinification : *Vendange à la main. Égrappage. Macération pelliculaire. Égouttage statique. Débourage à très basse température. Fermentation des jus de goutte à température contrôlée entre 14 et 16°C pendant 45 jours pour capter toutes les finesses et toute la complexité des arômes secondaires. Mutage à l'alcool.*

Dégustation: *Robe jaune clair, de facture classique, se signale par un nez de citron vert et de miel. En bouche, il est onctueux et révèle une grande douceur, atténuée par une légère amertume et une finale chaleureuse. Très typé, muscat avec des notes minérales. Frais et savoureux en bouche*

Service : *Entre 8 et 10 °C. À servir sur un fromage persillé*

Code :

Prix

Format : 750ml