

Domaine de Boisjoli

Muscat de Mireval



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..

****Médaille d'argent au concours Muscats du Monde 2004***

****Médaille de bronze au concours général agricole de Paris 2006***

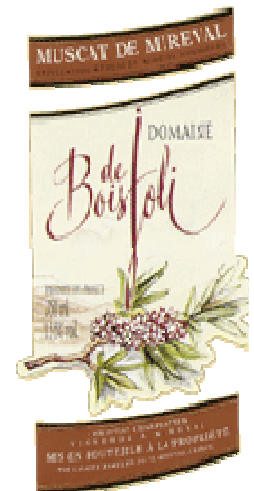
Cépages : *Muscat blanc à petit grain*

Terroir : *Domaine de 12 hectares, aux vignes trentenaires, taillées en gobelet et cultivées en production raisonnée sur un terroir à dominante calcaire, adossé au versant sud du Mont de la Gardiole, face à la Méditerranée. Le domaine a adopté le nom d'un arbrisseau : le daphné morillon (plus connu sous le nom de bois-joli), dont les fleurs roses exhalent une délicieuse odeur et participent ainsi à la flagrante caractéristique de notre garrigue.*

Vinification : *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: *Jolie couleur jaune doré. Nez riche en parfums d'agrumes, de miel et de fleurs blanches. Bouche suave et veloutée.*

Service : *Entre 8 et 10 °C. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une salade de fruits.*



Code :

Prix

Format : 750ml