

Domaine Cazalis

Muscat de Mireval Contrôlé



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2011

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.

Cépages : Muscat blanc à petit grain, issu de raisins de l'Agriculture Biologique.

Terroir : Le "Domaine Cazalis " est un terroir de 20 ha, dans les bois des Aresquiers, isolé par les pins d'Alep, à quelques centaines de mètres de la Méditerranée, au cœur du site classé "natura 2000". Un domaine où depuis 2005 les Coccinelles et les Libellules ont trouvé refuge. "Un Muscat de Mireval" élevé avec le minimum de soufre indispensable à la conservation du vin.

Analyse : 15 % alc. / vol.

Vinification : Vendange à la main. Égrappage. Macération pelliculaire. Égouttage statique. Débourbage 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, avec des fruits de mer, des poissons grillés ou à la plancha



Code :

Prix \$

Format : 750ml

Cave de Rabelais – Mireval, France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

