

# Ormarine

Rencontre de terroirs

## MUSCAT DE FRONTIGNAN



**APPELLATION :** AOP Vin Doux Naturel « Muscat de Frontignan »



**CEPAGE :** Muscat blanc à petits grains



**TERROIR :** Sol calcaire fait d'alluvions anciennes et galets roulés, soumis à une influence maritime par la présence de la mer Méditerranée.



**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Vendange manuelle, les raisins sont pressurés dès leur arrivée dans le chai pour une vinification « en blanc », c'est-à-dire que le jus est séparé de toutes les parties solides avant fermentation. La fermentation est ensuite bloquée par mutage : opération consistant à ajouter de l'alcool d'origine vinique afin de conserver une partie des sucres naturels et les arômes d'origine.



**DEGUSTATION :**

**ROBE :** jaune or aux reflets paille.

**NEZ :** intense au caractère de citron confit et miellé puis s'exprime sur des notes d'abricot et pêche confite.

**BOUCHE :** Attaque fraîche sur des notes de fruits exotiques puis son caractère miellé occupe la fin de la dégustation.



**ACCORDS VINS & METS :**

A consommer à l'apéritif, sur un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou un dessert chocolaté.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE :**

Ce produit conditionné avec une capsule à vis lui permettra d'assurer une bonne conservation plusieurs jours après son ouverture.

