

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## MUSCAT DE MIREVAL

-  **APPELLATION :** AOP Vin Doux Naturel « Muscat de Mireval »
-  **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.