



Bagatelle AOP Muscat Blanc Moelleux 2014

Cépages

Muscat à petits grains

Culture

Terroir de calcaire lutétien

Age du vignoble : 35 ans

Les vignes sont cultivées en gobelet

Densité de plantation : 4500 pieds/hectare

Vinification

Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation alcoolique à 16°C suivi du mutage du muscat. Mise en bouteille au printemps pour garder le caractère très frais du muscat.

Caractère

Ce millésime 2014 est pâle légèrement doré.

Le nez est expressif, riche, profond. Il évoque l'ananas frais, le citron confit, le tilleul en fleur.

La bouche est onctueuse, la finale rebondit sur du gingembre. L'ensemble évoque une ambiance orientale, des coussins de soie moelleux, un décor de mille et une nuits.

Harmonie mets

Tout en finesse et en élégance, le muscat Bagatelle se boit très frais (6 à 8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'un beau morceau de roquefort satiné, bien persillé.

On se délecte aussi avec une assiette gourmande de glaces et sorbets (melon, fraise et chocolat mentholé) sauce citronnelle.

Vieillessement

Appréciez-le dans sa jeunesse et sa fraîcheur.

