



CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



Grain de Lumière AOP Muscat Blanc Mousseux 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. Seules les 1res presses sont utilisées pour cette cuvée. Le jus est débourré à 4°C durant 36 heures.

Fermentation alcoolique pendant 8 jours à température de 16°C suivi du mutage du muscat.

Mise en bouteille en janvier pour garder le caractère très frais de ce muscat.

Caractère

Ce grain de Lumière fait appel à la minéralité et la fraîcheur. Cette minéralité est le reflet de ce calcaire blanc éblouissant sous la lumière du plateau de Saint-de-Minervois. La fraîcheur s'exprime par la robe pâle aux reflets verts, mais aussi par les arômes de citronniers en fleurs, de feuilles de verveine froissée, de zeste de mandarine, de menthol. En bouche, on se laisse porter par l'orange sanguine qui précède la poire et la cardamome.

Cette cuvée apporte un plaisir lumineux.

Harmonie mets

Tout en finesse et en élégance, le muscat Grain de Lumière se boit très frais (7 à 8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'un blanc-manger accompagné de fraises des bois.

Pourquoi ne pas le servir sur une caille aux raisins confits au miel de lavande.

Vieillissement

A apprécier dans sa jeunesse pour sa finesse et sa fraîcheur.

34360 Saint-Chinian - France

Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

