



CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



La Divine

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 cueilli à 14°C potentiel puis pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation alcoolique à 14°C. Lorsque le jus contient 50 grammes de sucre résiduel, la fermentation est arrêtée en maintenant le vin à basse température. Après soutirage, le muscat moelleux est mis en bouteille au printemps pour garder le caractère très frais du muscat.

Caractère

Le muscat moelleux La Divine fait appel à la minéralité et à la fraîcheur. Cette minéralité est le reflet de ce calcaire blanc éblouissant sous la lumière du plateau de Saint-Jean-de-Minervois.

Cette cuvée est pâle au reflet légèrement vert.

Au nez, des arômes très fins et intenses de citronniers en fleurs, de feuilles de verveine fraîches, de zestes de mandarine et de menthol... Vin gracieux aux saveurs de poire et de raisin frais, sa bouche est tout en fraîcheur.

Harmonie mets

Tout en finesse et en élégance, le muscat moelleux La Divine se boit très frais (8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'une panacotta à la verveine fraîche avec son coulis d'abricot frais, un baba au limoncello, des macarons orange cardamome, une crème au citron vert et lait de coco, une crème catalane et gelée de muscat.



34360 Saint-Chinian - France

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

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

