

DOMAINE GUILHEM

Marquise de Guilhem

VIN DE FRANCE

Notes du Vigneron :

Appellation : Vin de France doux, blanc

Cépages : 90 % Muscat d'Alexandrie, 10 % Sauvignon

Origine : Ce vin est le résultat de l'élargissement du domaine, une escapade dans les terres familiales, sur le terroir de prédilection du muscat, au cœur des Aspres (Rivesaltes, Pyrénées Orientales). Le pressurage des jus est effectué sur place suivi par une vinification traditionnelle à la propriété. La teneur en sucres résiduels est de 15 g/l.

Dégustation : Belle couleur d'un jaune pâle. Nez aromatique et fleuri, très expressif avec une touche exotique. La bouche est gourmande, riche de saveurs de pamplemousse, de chair de pêches blanches et de litchis. Cette palette aromatique est issue de l'assemblage réussi de deux cépages complémentaires : le Sauvignon se révèle être le partenaire idéal du muscat, lui amenant sa fraîcheur et sa vivacité. La douceur en bouche se poursuit sur des notes de fruits blancs, avec enfin une touche de miel de fleurs.

Accords mets et vins : À déguster frais, dès l'apéritif, ce vin sublimerait vos plats asiatiques, épicés, ou sera le parfait compagnon d'un dessert aux fruits blancs.



DOMAINE GUILHEM
VIN DE FRANCE