

P E T I T G R A I N



Petit Grain, Joséphine, IGP Vacluse, Blanc, 2024

IGP Vacluse, France

Joséphine, une personnalité charmeuse et audacieuse. Une pépite à découvrir d'urgence !

PRÉSENTATION

Découvrez cette cuvée où les arômes de fruits exotiques se mêlent à une bouche suave et subtilement sucrée. À partager en toutes occasions, entre 10° et 12°C, pour ajouter une touche de glamour à vos instants de dégustation!

TERROIR

Le Muscat est récolté sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave. Cépage particulièrement délicat à travailler car il craint le gel, la chaleur et l'oxydation, c'est au prix d'une attention de tous les instants dans le vignoble et de pratiques exigeantes en cave que le Muscat révèle l'ampleur de sa palette aromatique.

VINIFICATION

Vendange éraflée, foulée puis refroidie et légère macération pelliculaire pendant huit heures. Débourage statique pendant 24 heures puis fermentation à basse température pendant un mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

12,5 % VOL.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Le nez est riche constitué d'un assortiment de fruits exotiques, la mangue, l'ananas et le citron se disputent la primeur. En bouche l'attaque est suave, légère, subtilement sucrée et merveilleusement vive. L'ensemble est fin et délicat.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un parfait compagnon en apéritif, avec du foie gras ou des desserts chocolatés.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

