

ANTHÉLIE

APPELLATION

Vin de France. Vin blanc doux de type aromatique.

CÉPAGE

100% Muscat petits grains.

VINIFICATION

C'est au fil des vinifications que nous est venue l'idée de concevoir ce vin atypique. En effet, l'élaboration classique d'un vin blanc consiste à presser des raisins, à mettre en cuve le jus qui en découle. La fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) permet de passer du stade de jus de raisins au vin. Pour élaborer l'Anthélie, nous avons surveillé cette fermentation et l'avons stoppé pour qu'il y ait seulement 9° d'alcool. Ainsi on obtient un vin léger, très fruité et aromatique, et légèrement sucré.

DÉGUSTATION

Frais, fruité, perlant et légèrement sucré, il développe des arômes de fruits blanc (poire, coing) et de miel.

ACCORD METS ET VINS

A consommer très frais. A l'apéritif entre amis, ou à toute heure de la journée, il accompagnera également le foie gras ou un gâteau aux fruits en dessert.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0.75 L.

