

Autour du Muscat

JUS DE RAISIN

CEPAGE

100 % muscat petit grain.

ELABORATION

Pour être conservé plus longtemps et dans les meilleures conditions possibles, notre jus de raisin est pasteurisé, ce qui consiste à le faire chauffer entre 62° et 88°C, avant un refroidissement brusque, ce qui permet l'élimination des micro-organismes, tout en gardant les propriétés et saveurs du jus de raisin.

DÉGUSTATION

Grâce à un cépage très aromatique, ce jus de raisin développe des notes abricotées et de miel, qui plairont à toute la famille.

ACCORDS METS & VINS

Goûter ou desserts, tartes aux fruits, à l'apéritif en cocktail, ses arômes muscatés peuvent très bien se marier avec du rhum ambré et un trait de limonade par exemple.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 1 L

