

Fiche de dégustation

MUSCAT DE MIREVAL

CHATEAU D'EXINDRE

CUVEE VENT D'ANGES 2008

Médaille d'or concours Muscats du Monde

Cépage : 100 % muscat petits grains.

Degré alcool : 16 % Vol.

âge de la vigne : 15 ans

rendement : 27 hl/ha

vendanges manuelles : début octobre à pleine maturité
(20% d'alcool potentiel)

Vinification : fermentation à basse température avec mutage à l'alcool.
Conservation en chai climatisé.

Dégustation : Robe dorée brillante.

Nez puissant et complexe avec des notes florales et mentholées.

Beaucoup de gras pour une bouche très fraîche, fine et élégante avec une belle longueur.

Conseils : Ce vin évoluera de façon positive sur 2- 3 ans dans une cave entre 10 et 16° C.

Dégustez la cuvée vent d'anges, servie très fraîche, à l'apéritif, sur un foie gras ou avec du roquefort ou en dessert avec une tarte aux fruits, un gâteau à l'orange ou au chocolat noir.