

**MUSCAT DE NOEL 2018 DOM BRIAL 75 CL**



**Référence :137**

**Prix :10.85 €**

**Descriptif :**

**MUSCAT DE NOEL 2018 DOM BRIAL 75 CL**

Depuis sa création en 1923, la S.C.V. Vignobles Dom Brial n'a cessé de se développer. Aujourd'hui, elle regroupe 380 coopérateurs qui exploitent 2 500 hectares, pour une production annuelle moyenne de 85 000 hectolitres.

Mais au-delà des chiffres, ce sont des valeurs de solidarité, d'équité, de responsabilité et de conservation du patrimoine qui font l'identité profonde des vignobles Dom Brial identité en l'honneur d'un religieux local qui légua une rente perpétuelle aux communes de BAIXAS et de PIA pour qu'elles entretiennent chacune une école afin d'accueillir les enfants les plus pauvres des communes environnantes. Une implication importante depuis 2000 dans le développement durable. Une étude et une sélection a été faite à la parcelle pour la qualité et la représentativité des vins de la région,

notes de dégustation:

Sa robe est subtilement dorée, limpide aux reflets nacrés est une invitation au plaisir. Il se démarque par ses arômes d'agrumes, de fruits exotiques, pêches blanches, litchi, fleur d'oranger et de menthe fraîche.

cépages : Muscat d'Alexandrie et Muscat à Petits grains, il est obtenu par un processus rigoureux qui consiste à ajouter de l'alcool neutre d'origine vinique à 96% dans le moût en fermentation, dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût. Cette opération appelée **MUTAGE** permet de suspendre l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que le Muscat de Noël conserve une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.

accords : apéritif, foies gras, fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ou bien les fromages de Chèvre frais. sorbet à la mangue, un dessert au miel, une tarte au citron meringuée, une galette des rois briochée ou à la frangipane et bien sûr avec une bûche de Noël.

T°S: 6 - 8°C

G: 2019

[Lien vers la fiche du produit](#)