

MEDIUM SWEET MUSCAT IGP PAYS D'OC

« À travers ce Medium Sweet Muscat, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous proposons un vin gourmand et moelleux, avec une belle puissance aromatique. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 30g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Muscat provient de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc. Cépage historique des Pyrénées Orientales, il profite donc d'un climat avec des étés très chauds et secs, et d'autres saisons plutôt douces. Les maturités des raisins sont adaptées pour obtenir un meilleur équilibre et des raisins plus frais.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel **suivent minutieusement la vinification** ; les raisins sont refroidis à réception et les fermentations sont faites à température contrôlée, de sorte à révéler un maximum d'arômes. Cette rigueur permet d'obtenir un profil de Muscat très frais, sur des notes citronnées et miellées, avec une concentration en sucre recherchée.



Robe jaune claire aux **reflets dorés**



Apéritifs, charcuteries et desserts.
Sa recette phare ? Crumble aux pêches



Nez fin et délicat, aux notes de **fruits exotiques et de miel**



À servir entre **7 et 8°C**



Fraîcheur intense avec une **agréable douceur**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**