



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MUSCAT - TERRA VECCHIA

Appellation : IGP ILE DE BEAUTE

Cépage : 100% Muscat d'Alexandrie

Région : CORSE

Vinification : Vendange mécanique de nuit. Macération pré fermentaire à froid. Pressurage. Sélection des jus. Débourbage. Ensemencement avec levures sélectionnées sensibles. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures jusqu'à épuisement des levures afin d'obtenir l'équilibre souhaité avec le sucre naturel. Stabilisation au froid. Soutirage

Dégustation : Robe : Jaune pâle avec des reflets verts et argentés, grande brillance. Nez : il dévoile des notes gourmandes et généreuses de raisins mûrs, de fruits frais et exotiques comme la pêche, la mangue et l'ananas, ainsi que des parfums de zest de citron. Bouche : tout en gourmandise avec une sucrosité légère. On croque dans les raisins frais et mûrs ! Un pur délice pour les papilles !

Accords : Salades d'endives au bleu de corse Pamplemousse farci Figues fraîches au chèvre et au miel Melon à la mascarpone.

Producteur : Terra Vecchia - Clos Poggiale

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com