

MUSCAT DE NOËL



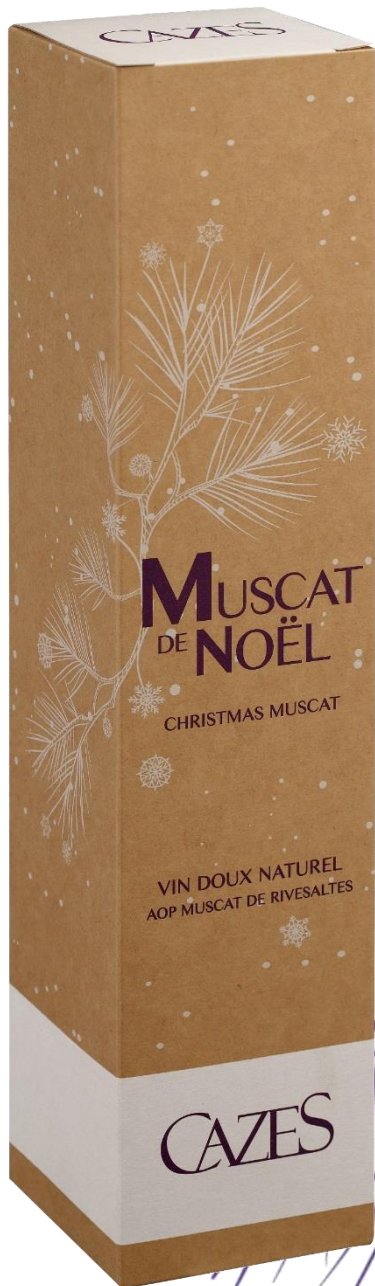
WWW.CAZES-RIVESALTES.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Muscat de Noël

MUSCAT À PETITS GRAINS, MUSCAT D'ALEXANDRIE



Vinification

Après pressurage direct et débourbage à froid la fermentation alcoolique se déroule à 16/18°C.

Le mutage est réalisé en phase liquide afin de conserver la douceur naturelle du mout.

Un élevage sur lies fines est effectué durant 2 semaines.

Élevage

Mise en bouteille 50 jours après la vinification.

Dégustation

A boire à une température de 8-10°C afin d'apprécier sa palette d'arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêche et d'abricot. Le muscat de Noël est le premier Muscat de l'année. C'est le plus frais, le plus épicé, le plus « croustillant ».

Un partenaire idéal pour cette période, en accompagnement des foies gras, desserts et autres plats élaborés qui caractérisent ces moments uniques de l'année.

Prix TTC : 12,50 euros

pour la bouteille de 75 cl accompagnée d'un élégant coffret individuel.

Muscat de Noël

Premier Muscat de l'année, il se distingue par sa fraîcheur et ses arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêches blanches, de litchis, de fleurs d'oranger et de menthe fraîche. Sa robe subtilement dorée et limpide aux reflets nacrés est une invitation au plaisir.

4 personnalités autant de façons d'aimer le Muscat de Noël



Iris

Le Muscat de Noël c'est pour toi... le premier vin que j'ai dégusté !

Ton Muscat de Noël 2019... revisité en cocktail ! J'ai décidé cette année de le proposer en apéritif sous forme de cocktail avec des agrumes et abricot pour surprendre ma famille

Ton truc en plus... mettre au congélateur quelques grains de Muscat, ils feront de parfaits glaçons pour mon cocktail



Margaux

Le Muscat de Noël c'est pour toi... un produit local et festif que j'aime redécouvrir depuis que je m'intéresse aux accords mets et vins

Ton Muscat de Noël 2019... en cuisine, j'adore réinventer des recettes de Noël avec des notes catalanes ! Le Muscat sera parfait en sauce pour accompagner mes Saint-Jacques à la Mandarine.

Ton truc en plus... si je n'utilise pas toute la bouteille pour la recette, je pourrais encore le servir avec ma bûche aux fruits exotiques !



Cécile

Le Muscat de Noël c'est pour toi... un instant festif, c'est LE vin qui me rappelle les fêtes de Noël

Ton Muscat de Noël 2019... une super idée cadeau pour mes amis et faire découvrir ma région d'adoption avec des saveurs locales et en plus, il est 100% issu de l'agriculture biodynamique

Ton truc en plus... le coffret kraft du Domaine Cazes apporte la touche cadeau au pied du sapin !



Christine

Le Muscat de Noël c'est pour toi... un vin frais, sucré, croquant que j'aime déguster devant un feu de cheminée.

Ton Muscat de Noël 2019... l'indispensable de la saison des fêtes, il se marie avec une multitude de mets, mon péché mignon : le roquefort !!

Ton truc en plus... des bouchées apéritives au roquefort et pain d'épices qui ouvriront l'appétit de mes convives.

Muscat de Noël

DOMAINE CAZES
A PROPOS

Depuis 1895, trois générations de vignerons se succèdent avec le même esprit d'artisan-vigneron.

Depuis 20 ans, le domaine de 220 hectares est conduit entièrement en Biodynamie. Pionnière en la matière et considérée comme une locomotive dans le paysage viticole français, Cazes fonde son travail sur une harmonie totale entre les cépages, le climat, la faune et la flore et les hommes qui la travaillent.

CONTACT PRESSE
Emeline Picard
emeline.picard@cazes.com

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895