MAS NEUF

L'INÉDIT 2021 - IGP PAYS D'OC

La recette de l'Inédit tient en une simple équation : arômes tropicaux du muscat + notes florales du Sauvignon blanc = équilibre parfait entre la sucrosité et la fraîcheur ! Une sensation inédite, à découvrir absolument !

CÉPAGE(S)

60 % Muscat petits grains, 40% Sauvignon blanc

VIGNOBLE

Le Mas Neuf est entièrement entouré par les eaux (« L'Îlot Muscat ») entre la Mer Méditerranée, les étangs et les marais. Le terroir de calcaires lacustres profonds permet une expression aromatique complexe de toutes les nuances du muscat à petit grain : fruits à chair blanche, fruits exotiques, fleurs. Les vignes sont plantées dans les argiles rouges plus ou moins caillouteuses du socle calcaire du massif de la Gardiole, sur le cordon littoral des Aresquiers. Climat méditerranéen chaud et sec, adouci par la proximité de l'eau (mer et étangs).

TYPE DE SOL

Argiles rouges plus ou moins caillouteuses

VINIFICATION

Vendanges relativement tardives, vers le 10 septembre, quand les raisins ont atteint le degré potentiel désiré. Pressurage pneumatique. Sélection des gouttes et des premières presses. Débourageage statique en cuve, à froid (environ 5°C), avec stabulation sur bourbes pendant 3 à 7 jours. Soutirage pour mise au clair des jus avant fermentation alcoolique. Démarrage de la fermentation alcoolique puis arrêt de celle-ci par mise au froid et filtration quand il reste 50 g/l de sucres résiduels.

ÉLEVAGE

Assemblage élevé 3 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

ROBE : Claire. NEZ : Complexe grâce aux arômes du Muscat (fruits exotiques, agrumes) et du Sauvignon blanc (fleurs blanches, buis). BOUCHE : Bel équilibre en bouche entre le moelleux et la fraîcheur.

ACCORDS

Servir à 10°C à l'apéritif, avec un fromage à pâte persillée, sur une tarte aux fruits ou un dessert chocolaté. A déguster dans les 2 ans afin de profiter pleinement de la richesse aromatique.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans