

”Les Ventres Bleus” Vin Mousseux de Qualité

Produkt: vitt mousserande vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: halvtorr

Producent: Frontignan Cooperativ

Land: Frankrike

Distrikt: Roussillon

Alkohol: 12 vol %

Druvor: 100 % Muscat à petit grains

Vinifikation: Till druvmusten tillsätts jästbakterier som startar en väldigt snabb jäsningsprocess som uppstår på gyllan. När sockerhalten uppnås så avbryts jäsningsprocessen brutalt med snabb temperaturändring. Vinet lagras sedan på jästfällningen vid -4 °C.

Jordmån: Kalkhaltig och kritrik lera.

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 – 3 år.

Temperatur: Serveras vid 7° - 8°.

Färg: Ljust gul.

Doft: Frisk, fruktig och blommig.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral.

Passar bra till: Apéritif, eller till desserter t ex flädermousse m m.

Övrigt: Detta kooperativ är det mest ansedda vad gäller söta, halvsöta och halvtorra viner baserade på muscatdruvan. Namnet betyder ”de blå magarna” och syftar på några fiskare som fått sina magar blåfärgade av denim, tyg från Nîmes.

Artikelnummer: 490

Leverantörens webbsida: www.muscat-frontignan.com

