

# ”Flor”, Muscat de Rivesaltes

(dessertvin)

**Produkt:** Starkvin, VDN (Vin Doux Naturel)

**Volym:** 500 ml

**Torrhet/Fyllighet:** halvsött

**Producent:** Domaine Gardiès

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Roussillon

**Alkohol:** 15,5 vol%

**Druvor:** 30 % Muscat d’Alexandrie

70 % Muscat petit grain

**Vinifikation:** Druvorna pressas och sedan jäses vinet ute i stora glasflaskor, s k damejeanner. (Se bild t h) Då det fått rätt sötma avbryts jäsningsen och man tillsätter alkohol, s k mutage. Därefter lagras vinet i tank på jästen ca 5 månader innan det tappas på flaska.

**Jordmån:** Sandlera, kalkhaltig.

**Hållbarhet:** 2-3 år

**Temperatur:** Serveras vid ca 10 - 12°.

**Färg:** Gul

**Doft:** Frisk med inslag av blommor, frukt och honung.

**Smak:** Frisk, mjuk, inte sockrig med inslag av korinter och honung..

**Passar bra till:** Olika typer av desserter, som t ex glass, frukt, sorbet, olika fruktpajer och ost.

**Övrigt:** Druvan odlas på slätten mellan Medelhavet och södra Corbièrerna, med staden Rivesaltes som centrum. Vinet har fått ”Coup de Cœur” i den kända vinguiden Guide Hachette.

**Artikelnummer:** 4

**Leverantörens webbsida:** [www.domaine-gardies.fr](http://www.domaine-gardies.fr)

