



Domaine Orenga
de Gaffory



L'Impassitu

AOP MUSCAT DU CAP CORSE / VIN DOUX NATUREL



MILLÉSIME

Millésime 2013



CÉPAGE

100% Muscat à petits grains



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles



ROBE

Une robe jaune dorée



NEZ

Nez aux notes de fruits confits,
d'agrumes et d'abricots secs



PALAIS

Bouche structurée à la longueur
remarquable



ÉLABORATION

Élevage en cuve puis en bouteilles



VINIFICATION :

Macération pelliculaire - Pressurage - Débourbage à froid -
Fermentation spontanée - Températures de fermentation entre 18
et 20 °C - Mutage à l'alcool vinique.

ACCORD METS & VINS :

Délicieux à l'apéritif, avec un foie gras, avec du fromage ou un
dessert comme une tarte aux abricots.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Ce muscat révèle des arômes complexes de fruits confits, d'agrumes
et de raisins typés «grains nobles» ainsi qu'une structure et une
longueur en bouche remarquables, découlant d'un passerillage sur
pieds et d'un tri sévère lors de la vendange. A déguster immédiatement
ou à oublier quelques années en cave. Ce vin est de longue garde.*

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 576 cols
Existe aussi en 50 cl

Expedition à partir de 12 bouteilles

