



>



6 bouteilles 75cl - Château JOLIET - Vin Rosé doux - "Dolce Vita"

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET

Domaine de JOLIET - Vin Rosé Doux - "Dolce Vita"

APPELLATION

IGP du Comté Tolosan

CEPAGES

Muscat : 100%

TERROIR

Le vignoble s'étend sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, entre Toulouse et Montauban. Les sols rencontrés dans l'appellation sont des sols pauvres, propices à la production de vin de qualité. Ce sont de boulbènes (riches en limons), des rougets (limono-argileux) et des graves (limono-caillouteux). Ces sols sont maigres, lessivés, décalcifiés, acides, pauvres en matière organique, mais riches en fer et en silice.

Au confluent des influences océaniques et méditerranéennes, le climat se caractérise par un ensoleillement important, un régime de pluie faible et régulier qui donne des hivers et des printemps en général pluvieux et des étés et des automnes chauds et secs. La sécheresse est souvent accentuée par le célèbre « vent d'autan ».

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés au levé du jour, au moment de la journée où les températures sont les plus basses, afin de conserver les arômes variétaux du Muscat.

Les jus sont extraits par pressurage direct et la fermentation alcoolique s'effectue à basse température.

DEGUSTATION

Fringant et festif, ce vin de Muscat vous mènera au pays de la « Dolce Vita ». Ses grains ramassés à la fraîcheur de l'aube lui confèrent une complexité aromatique gourmande et envoûtante : parfums d'agrumes (pamplemousse et zeste de citron) et floraux (rose et fleur d'oranger).

ACCORDS METS/VIN

En apéritif ou en accompagnant un plaisir sucré

Température de dégustation : à boire frais, entre 8 et 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €37.20

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le dimanche 16 janvier 2011