Domaine de Montcalm

Blanc moelleux



Le domaine de Montcalm , est situé au cœur de la petite Camargue Gardoise. C'est un domaine qui se lègue de père en fils au sein de la famille Jeanjacques depuis 1934.Il est porté par une équipe dynamique et passionnée. Vignoble en agriculture biologique, membre de l'association 1% for the Planet. Fort de ses 40 hectares en AOP Sable de Camargue et des ses 25 Hectares en IGP Pays d'Oc , le domaine produit plusieurs cuvées.

TERROIR : IGP Pays d'Oc 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Muscat.

VINIFICATION : Pressurage doux, fermentation à basse température.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il sera apprécié en apéritif, sublimé sur des fromages à pâtes persillés et savoureux sur tous les desserts.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Ce vin blanc moelleux exprime des arômes fruités avec des fines notes de coing et de fruits blancs. Bouche légèrement veloutée et équilibrée entre douceur et acidité.