

DILÉ MOSCATO BLU

Code SAQ : 13383354
Prix SAQ : 9.95\$
Producteur : Santero
Alcool : 5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Cocktail aromatisé à base de vin spécialité par lot
Pays : Italie **Région :** Piémont
Cépages : Moscato 100%
Sucres résiduels : Entre 90 et 100 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Pressurage direct lent du muscat noir. Méthode Charmat ou cuve close pour l'obtention du perlant, avec ajout d'arômes naturels, d'anthocyanines (pigments naturels de peau de raisin noir) et de bleu brillant alimentaire avant l'embouteillage.

DÉGUSTATION

Nez charmant exprimant toute la richesse aromatique du muscat. On y découvre des notes de jus pêches et de fruits tropicaux. La bouche est caressante, douce et lisse en plus d'offrir une excellente fraîcheur qui fait saliver. La finale est toujours aussi fruitée, gourmande et désaltérante.

ACCORDS VINS ET METS

En guise d'apéro ou encore avec un sorbet à la mange ou à l'ananas, sur des fromages bleus légers de type Gorgonzola ou Combonzola et finalement avec des bouchées de melon et prosciutto.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Service entre 5 - 6°C.

