



Castagné Anne Marie (vigneronne)
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro
66000 PERPIGNAN

Fiche technique : VSIG Vin de France Moelleux

Dénomination du vin : Helaua

Couleur : blanc moelleux

Cépages : Muscat surmuri

Culture raisonnée

Sol : Sablo - Limoneux

Vendange manuelle de Novembre

Type de vinification : pré fermentaire à froid 48hs

Elevage : En cuve

Dégustation optimale : maintenant ou plus tard (5 ans)

Bouteille : Bourgogne Renaissance 75 cl

Carton : 6 bouteilles debout



Dégustation : Robe lumineuse, très brillante or doré aux reflets jaunes vifs.

Nez splendide et complexe, d'une belle intensité aux arômes de bergamote, gingembre, citronnelle, accompagnés de quelques notes de tilleul et jasmin.

La bouche est surprenante de fraîcheur, avec des arômes de zeste de pamplemousse, abricot primeur et citron confit. Finale longue sur de savoureux amers.

Température de service : 10° à 12°

Alliance gastronomique : Accord parfait avec du foie gras, mais sera apprécié aussi sur clafoutis d'abricot, ou tarte tatin aux pommes.

Comme son nom Helaua l'indique, ce vin gorgé de soleil, vous amènera au firmament du plaisir

Oenologues : Mme SORIANO & Mme GRAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

