Jeff Carrel
Ultime Récolte



ULTIMERECOLTE
Jeff Carrel
2025

La version liquide du grain de muscat frais et croquant, le compagnon fidèle de votre fromage préféré en fin de repas.



Appellation : IGP Côtes Catalanes
Millésime : 2025
Degré : 11,5%
Cépages : 95% Muscat d'Alexandrie / 5% Muscat Petits Grains

Terroir : Roussillon / Basse Vallée de l'Agly / Schiste de Maury.

Conduite de la vigne : En Gobelet / Vendanges manuelles / Egrappées / Rendement 15 hl/ha.

Mode de vinification :
Pressurage direct. Fermentation lente, arrêtée par baisse de température et filtration tangentielle, dans le but de conserver les sucres naturels du raisin. Mise en bouteille précoce.

Notes de dégustation :
Une belle couleur jaune pâle brillante.
Un nez sur des arômes intenses de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.
Des arômes en bouche très expressifs. Un naturellement doux d'une étonnante fraîcheur.
Riche et complexe, avec une belle vivacité, ce 100% Muscat offre une bouche ronde et gourmande qui donne l'impression de croquer dans un grain de raisin bien mûr.

En accord :
Parfait en apéritif sans alourdir le palais, aussi bien avec un tajine ou une tarte aux fruits… A essayer avec du cantal, le top!

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.