

Petites Bulles - domaine des HOMS



SITUATION Situé au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

TERROIR Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

CLIMAT MEDITERRANEEN avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

CEPAGE : 100 % Muscat petit grain

RENDEMENT 40 hl/Ha **Plantation** en 2004 **SUPERFICIE** 0,45 hectares.

CONDUITE DU VIGNOBLE Selon les pratiques de l'agriculture biologique sans intrant chimique

RECOLTE à 10° de maturité

VINIFICATION Pressurage. Le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid (10° à 12°). La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à température raisonnable (17° à 18°) en cuve close selon la méthode ancestrale.

Arrêt de fermentation par le froid, lorsque le degré d'alcool atteint 5%, filtration et mise en bouteille.

Sucre résiduel : 80 g/L

Certissage en capsule à vis.

DEGUSTATION Aromatique très agréable, délicate et complexe, on reconnaît les notes du Muscat petit grain, avec la pêche jaune, le melon mûr, les notes de jasmin. La bouche est fraîche, nette, sans sucrosité finale.

Un vin parfait pour accompagner vos desserts fruités en fin de repas