



2025

VIN ORANGE • CÔTES CATALANES

Muscats Petits Grains 100%

750 ml | ALC 14,5% vol.

Acidité Totale : 3.46 g/l

pH : 3.72

Orage : phénomène inquiétant tout autant que fascinant. Spectacle éblouissant d'éclairs, de pluie et de vent. Laissez-vous envoûter par l'aromatique foudroyant de ce muscat de macération.

VINIFICATION

Muscats issus de parcelles fraîches, situées à l'ombre des falaises. Les raisins, récoltés tôt (début août) et non égrappés, ont ensuite été macérés pendant 14 jours en cuves inox, avec des remontages réguliers.



ORAGE

NEZ

Une robe dorée et orangée, présentant une légère turbidité (non filtré). Le vin libère des notes d'agrum, de kumquat et de fruit de la passion.

BOUCHE

Une bouche ample, marquée par des notes d'écorces de citron vert et de mandarine. Tout en fraîcheur et vivacité, elle se conclut sur un final généreux avec de jolis tanins enrobés

NOTES

Une surprenante complexité aromatique qui combine des notes de mandarine et de pamplemousse avec un caractère épicé et citronné de poivre du Sichuan.

TERROIR

Pour atteindre l'équilibre parfait entre fraîcheur et aromatiques, nous sélectionnons des muscats provenant de deux terroirs distincts : "Les Espassoles" (catalan pour "espaces ensoleillés"), bénéficiant d'une exposition solaire intense, et "Recou du Mascarou", un recoin niché entre les falaises, où les raisins restent au frais, protégés du soleil pendant la majeure partie de la journée.