



LA COUR DES DAMES

Muscat sec

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Muscat

SOL

Ce Muscat provient du sud-ouest du Languedoc. C'est une région très ensoleillée et lumineuse dont les coteaux descendent en pente douce jusqu'à la mer. Cette région est aussi la plus venteuse de France. Les sols sont argilo-calcaires avec des galets, ils proviennent de l'ancien lit de la rivière Aude. Ce sont de vieilles vignes cultivées en terrasses. Le rendement est assez faible, de l'ordre de 35/40 hectolitres par hectare afin d'éviter la dilution des raisins.

ÉLABORATION

Ce Muscat est vinifié selon la méthode classique de vinification du vin blanc. Récolté de façon précoce, la fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle des températures (15 à 18 °C) afin de garder le plus de fruit et de fraîcheur possible. Ensuite, le vin est élevé quelques mois dans des cuves sur lies fines afin de développer ses parfums caractéristiques de fleurs (lavande, rose) et de fruits confits.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe or pâle, ce vin est riche et très aromatique, avec des senteurs fruitées (pêche fraîche). On distingue également des nuances florales (lavande et rose). Il est riche en bouche, tout en rondeur avec une bonne acidité et une finale de miel.

METS & VINS

A déguster très frais (8°C), en apéritif, avec du melon, un magret de canard, des gambas ou du poisson. Il peut être apprécié avec des tartes aux fruits rouges (fraises, framboises,...).



www.lacourdesdames.com