

Le Salitis VDN Muscat à petits grains était la fierté de mon arrière-grand-père Victor.

Salitis continue à produire des VDN mais les exigences des consommateurs évoluent en un siècle ! Le modeste attrait des jeunes consommateurs, tel mon fils Victor, pour les VDN traditionnels m'a amenée à demander à Frédéric et à son équipe de modifier le profil aromatique de notre Muscat VDN.

Ce nouveau VDN Muscat à petits grains est conçu pour conquérir de nouveaux, de jeunes consommateurs. Plus frais, plus fruité et plus léger que nos VDN classiques, il est issu d'une vinification où l'équilibre obtenu entre la douceur et la vivacité est remarquable.

**Elaboration** : des grappes de Muscat à petits grains vendangées lorsque l'équilibre entre le sucre et l'acidité est optimum, une vinification classique sous température contrôlée, aucun adjuvant. Le secret : la date de vendange optimum et un terroir soumis aux influences **continentales**. Il en résulte un nouveau type de VDN fin, élégant et typé, un vin de plaisir, sans lourdeur, tout en équilibre.

**Accords mets et vin** : à l'apéritif, lors du repas : salade de chèvre chaud, jambon cru, foies gras et terrines, melon, thon ou espadon cuits au barbecue ou à la plancha, cuisine asiatique, salé sucré, plateau de fromages : roquefort, bleu, fromages à pâte persillée, en dessert soufflé aux agrumes, les tartes aux pommes, citrons, tarte Tatin, gâteau au chocolat, salades de fruits, fruits rouges.

**Dégustation** : à consommer frais (7-8 °). Le caractère est frais, exotique et gourmand, avec une minéralité séduisante. Le nez est fruité avec une pointe de minéralité. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Un bonheur immédiat, un vin moelleux, équilibré, avec une finale de raisin frais.

**Conservation** : au frais, couché, à l'abri du jour. Durée de conservation : 2 à 3 ans.

Un vin à consommer avec modération qui vous offrira de nouveaux horizons gustatifs. C'est un vin fin, élégant, typé et minéral, selon Victor un vin inattendu, équilibré, moderne et charmeur, à consommer à l'improviste lorsque des amis arrivent.

Anne Maurel.

**Cépage** : 100% muscat à petits grains, culture bio.

**Terroir** : sol argilo calcaire, caillouteux. Rendement faible 15 hl/ha.

**Vinification** : vin de coule uniquement, débourbage, fermentation en cuve à 18°, mutage à 10% avec notre alcool bio. Elevage 9 mois avec bâtonnage. Vinification bio.

**Présentation** : en bouteille bordelaise blanche de 50 cl, en bouteille Nova sablée de 75 cl, en bouteille «Première » sablée, avec en cadeau dans un sac d'organdi un bouchon verre siglé Salitis.

L'étiquette est bleue, novatrice, elle correspond à l'univers de ce vin doux naturel muscat à petits grains qui se situe dans la modernité. Bouchage avec un bouchon liège permettant la poursuite de l'élevage en bouteille. Pour la bouteille Première le bouchon verre permet un rebouchage pratique et esthétique.