

# Château Tour Saint Honoré

## Cuvée Confidence 2010

- Cépages :  
100 % Muscat Petits Grains



- Vinification :  
Ramassée à la main à maturité technologique pour garder une fraîcheur naturelle, passerillée sur paille. Macération pelliculaire courte.  
Vinifié et élevé en fût de chêne.  
Non muté à l'alcool : arrêt de fermentation naturel.

- Commentaires de Dégustation :  
Petit clin d'œil dans le paysage viticole provençal, ce vin de paille se découvre dans une robe dorée aux reflets argentés. Nez sur les fruits Blancs, de poire légèrement vanillé s'ouvrant sur un étal d'agrumes (citrons confits, cédrat). En bouche une élégante sucrosité contrebalancée par une belle acidité.

- Alliance Mets & Vin :  
Se sert frais de 10°C à 12°C sur un foie gras aux poires, une crème brûlée catalane, un fromage frais avec des fruits secs...