MUSCAT de SAMOS



Pays:	GrÃ¨ce
Région:	Samos
Appellation:	Muscat de Samos
Cépages:	100 % Moscatel
Degré d'alcool:	15 %
Température de service:	8-10 °C
A conseiller avec:	comme apéritif, dessert
Description:	Voici un vin de liqueur grèque du cépage muscat. Ce MUSCAT DE SAMOS est issu de l'île de Samos, qui est réputé pour ces types de vin. Il a une bonne fraîcheur et au même temps un joli moelleux. La production est contrôlée très strictement par Union of Vinicultural Cooperatives of Samos. L'île de Samos est situé dans la partie este de la mer Egée. Ce beau vin a déjà reçu de nombreux médailles pour sa finesse et sa haute qualité. Il provient du raisin moschato, qui est cultivé à 1144 mètres d'altitude sur les collines du Mont Ampelos. On arrête la fermentation par l'addition d'alcool vineux. De cette façon on garde du sucre résiduel (221 grammes par litre), sans perdre les arômes de base du muscat.