



CHÂTEAU
ST MARTIN DE GRAVES



LE PLO DALIA

AOC MUSCAT DE MIREVAL

Issus de muscat à petits grains, le Plo Dalia est un vin doux naturel qui possède une robe or très lumineuse. Le nez est élégamment décoré de notes florales et fruitées : pétales de roses, litchees évoluant sur le lilas blanc et l'écorce d'orange. La bouche est bien équilibrée, prolonge cette palette aromatique dans une finale très longue.

Servir à 9°C, il accompagnera harmonieusement de l'apéritif au dessert : entrées au foie gras, préparations au roquefort, nougat glacé ou dessert au chocolat.

This is the Plo dalia's traditional muscat produced with enormous care and after careful selection in vineyard and winery.

It's matures on its lees which are stirred regularly to ensure it develops into a rounded wine with maximum aromas.

On the nose, the Muscat is unmistakable, but lots of other fragrances - dried apricot, fig, mango, rose, jasmine, lime blossom, cardamom - make its splendidly complex and are all present in the mouth, which is remarkable for the subtle balance of sugar, alcohol and sheer vivacity.

Drink it from the start of a meal and the end. Delicious as an aperitif or with dessert (particularly a fruit tart).

It is superb with foie gras and blue cheeses.

CHÂTEAU
ST MARTIN DE GRAVES

www.stmartindegaves.com