

Musulm

Le Mulsum, littéralement "miellé", était un vin très apprécié des grecs, puis des romains. Sa réputation était grande, et il était préféré au "gustatio", c'est-à-dire à l'apéritif. Plusieurs auteurs en décrivent la préparation ou les vertus.

Vinification : Aromatisation du vin avec du miel toutes fleurs et une cinquantaine d'épices indiqués par les différents textes traitant du Mulsum

Conseil : Aux éclats de rubis, aux arômes complexes et profonds, aux saveurs douces et vives, le Mulsum est étonnant. Peut-être parce que le miel renforcé d'épices et d'aromates apporte ces contrastes tant appréciés dans la cuisine romaine.

Nous conseillons de le servir frais, 14°, en apéritif, sur certains fromages comme le roquefort, les gâteaux au chocolat, magrets de canard aux figues, et sur les plats épicés.