



Photographie Non Contractuelle

COLLECTION

A.O.P. Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel

Terroir :

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée se situent sur le versant sud du massif des Corbières. Les sols sont composés de terrasses quaternaires argilo-calcaire, très caillouteuses à faible réserve hydrique.

Cépages :

Muscat petits grains et Muscat d'Alexandrie.

Vinification :

Les parcelles sont soigneusement sélectionnées. Egrappée et foulée, la vendange suit une macération pelliculaire d'une douzaine d'heures avant d'être pressée à l'abri de l'air. Les moûts en fermentation sont mutés à l'alcool vinique neutre.

Élevage :

En cuve sur lies fines pendant quelques mois.

Dégustation :

La robe or pâle possède des reflets verts. Le nez frais et élégant offre des notes de fruits exotiques et de citronnelle. La bouche fraîche et légère révèle une belle persistance aromatique sur des notes de fruits exotiques et de raisin frais.

À Boire :

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Idéal à l'apéritif, ce Muscat de Rivesaltes vous ravira sur un fromage persillé, un sorbet aux fruits exotiques ou à la poire, une salade de fruits d'été.

Température de service : À servir entre 10 et 12°C.