



MUSCAT CATALAN

A.O.P. Muscat de Rivesaltes Blanc

Terroir :

Les raisins de cette cuvée sont issus du vignoble de la plaine du Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets schisteux.

Cépages :

Muscat à Petits Grains.

Vinification :

Les parcelles sont soigneusement sélectionnées. Egrappée et foulée, la vendange subit 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 pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

Dégustation :

Robe or pâle, brillante aux reflets nacrés. Nez intense sur des notes de raisins frais, fruits exotiques et d'agrumes. Bouche gourmande et fraîche sur des notes citronnées, de mangue et de menthe fraîche.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. À consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

Chaleureux et agréable, ce vin sera servi à l'apéritif, sur du foie gras et s'harmonisera parfaitement avec les mélanges de fruits secs. En dessert, avec des gâteaux roulés, tarte au citron, tarte tatin, sorbet, glaces, bûches aux fruits, tourons, fruits exotiques, pâtes d'amandes...

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.