

MUSCAT SERIGRAPHIÉ

A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES

VIN DOUX NATUREL



Photo non contractuelle

// 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 Petits Grains.

// VINIFICATION

Les parcelles sont soigneusement sélectionnées. Egrappée et foulée, la vendange subie 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.

// 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.