

MUSCAT DE RIVESALTES

A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES

VIN DOUX NATUREL



// TERROIR

Le terroir argilo calcaire offre un bon drainage et une rétention d'humidité idéale pour la vigne. Le vignoble s'étend sur 5 hectares et cultive principalement le grenache et la syrah, qui bénéficient du climat pour exprimer des arômes distinctifs.

// CÉPAGES

Muscat Petit Grain, Muscat d'Alexandrie.

// VINIFICATION

Elle débute par l'égrappage, suivi d'une macération pelliculaire de 8 heures et d'un pressurage pneumatique. Après un débourbage à froid de 48 heures, la fermentation est maintenue à 15°C jusqu'au mutage.

// ÉLEVAGE

Élevé 3 mois en cuve puis mis en bouteille.

// DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe dorée brillante. Au nez, il révèle des arômes de fleurs de la garrigue, de miel et de fruits exotiques. En bouche, il est harmonieux, avec un beau volume et une finale subtilement miellée.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un foie gras mi-cuit avec compotée de figues, ou des desserts fruités comme une tarte aux abricots. Il se marie également bien avec des fromages bleus tels que le roquefort, où sa douceur équilibre leur puissance.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 10°C.