

MUSCAT DE NOËL

A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES

V I N D O U X N A T U R E L



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 argilocalcaires recouvertes de galets schisteux.

// CÉPAGE

Muscat d'Alexandrie, 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

Premier Muscat de Rivesaltes de l'année mis en bouteille dès la fin des vendanges, le Muscat de Noël se déguste dès le troisième jeudi de novembre. Il a la particularité d'offrir toute la fraîcheur et tous les arômes du raisin juste cueilli.

// DÉGUSTATION

Sa robe subtilement dorée, limpide aux reflets nacrés est une invitation au plaisir. Il se démarque par ses arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêches blanches, de litchi, de fleur d'oranger et de menthe fraîche.

// ACCORDS METS & VINS

La fraîcheur et la douceur du Muscat de Noël permettent de nombreuses associations gastronomiques. Il accompagne délicieusement foies gras, viandes blanches, poissons ...

Ses arômes intenses révèlent les fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ou bien les fromages de Chèvre frais. Il entre en harmonie avec un sorbet à la mangue, un dessert au miel, une tarte au citron meringuée, une galette des rois briochée ou à la frangipane et bien sûr avec une bûche de Noël. On le dégustera frais (8° à 10° C) pour des sensations optimales.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.