

GRANDE APPELLATION - MUSCAT DE RIVESALTES

A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES

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



Photo non contractuelle

La gamme Grande Appellation met à l'honneur le Muscat de Rivesaltes, symbole d'élégance et d'intensité aromatique.

// TERROIR

Sols argilo-calcaires et colluvions schisteux à faible rendement.

// CÉPAGES

Muscat Petit Grain, Muscat d'Alexandrie.

// VINIFICATION

Macération pelliculaire de 6 heures après égrappage et foulage de la vendange et contrôle des températures de fermentation vers 18° avant le point de mutage.

// ÉLEVAGE

6 mois en milieu réducteur.

// DÉGUSTATION

Belle couleur refet vert-jaune, nez intense aux arômes exotiques. Mélange subtil d'agrumes et de fleurs. La bouche présente un bel équilibre sucré/acide donnant une tension aromatique intense de baies de muscat.

// ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif, au dessert (pâtisseries et salades de fruits), plats de pâtes et fromages.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À déguster très frais.
À 10°C.