

MUSCAT DE RIVESALTES

2020



CÉPAGE & DEGRÉ - 50% MUSCAT D'ALEXANDRIE & 50% MUSCAT PETIT GRAIN
15,5% Vol.

APPELLATION - MUSCAT DE RIVESALTES CONTRÔLÉE - VDN

MILLÉSIME & RÉCOMPENSES - 2020

RENDEMENT & SOL - 40 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

VINIFICATION - VENDANGÉS TRÈS TÔT LE MATIN, LES RAISINS SONT TRIÉS, ÉRAFLÉS, PUIS PRESSURÉS DANS LA FOULÉE AFIN DE GARDER UN JUS CLAIR ET FRAIS. SUIVI PAR UNE FERMENTATION À BASSE TEMPÉRATURE EN CUVE INOX ET MUTAGE. MISE EN BOUTEILLE PRÉCOCE AFIN DE CONSERVER LE POTENTIEL AROMATIQUE.

OEIL - OR BLANC BRILLANT

NEZ - NEZ TRÈS FIN ET AROMATIQUE SUR DES NOTES DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES

BOUCHE - DOUX ET FRAIS, C'EST UN VIN GÉNÉREUX AVEC UNE EXPLOSION D'ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES, D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES. TRÈS BEL ÉQUILIBRE ENTRE GRAS ET FRAÎCHEUR.

ACCORD METS & VINS - LE MUSCAT SE PARTAGE À L'APÉRITIF, OU À TABLE AVEC UN FOIE GRAS PAR EXEMPLE. EN FIN DE REPAS, IL ACCOMPAGNE À MERVEILLE UNE SALADE DE FRUITS FRAIS. IL SE DÉGUSTE BIEN FRAIS. T° DE SERVICE IDÉALE 6-8°C

GARDE - BON POTENTIEL DE GARDE.

