

# MUSCAT DE RIVESALTES



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100% Muscat d'Alexandrie - 16% Vol.

**APPELATION** - Muscat de Rivesaltes - Vins Doux Naturels

**MILLÉSIME** - 2025

**RENDEMENT & SOL** - 25 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

**VINIFICATION** - Vendangés très tôt le matin, les raisins sont triés à la main, éraflés, puis pressurés dans la foulée afin de garder un jus très clair et frais. Fermentation à basse température en cuve inox et mutage à l'alcool vinique bio.

Le vin est ensuite passé au froid pour la stabilisation tartrique puis au filtre tangentiel avant la mise en bouteille. Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique..

**OEIL** - or jaune pale étincellant

**NEZ** - Nez très fin et aromatique sur des notes de fruits blancs et d'agrumes

**BOUCHE** - Doux et frais, une explosion 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. Excellent potentiel de garde.

**CHÂTEAU  
NADAL HAINAUT**