

AOP Muscat de Rivesaltes Muscat de Rivesaltes 2018



Les VDN Blancs

Le Terroir Maury :	Situé au sud entre la Méditerranée et les Pyrénées au Nord Ouest de Perpignan, France. Un couloir naturel de 17 Km de long sur 4 Km de large. Vignoble de 1100 ha de marnes schisteuses noires.
Cépages:	85 % Muscat petits grains, 15 % Muscat d'Alexandrie
Analyses:	16 % volume, 110 g/l sucre résiduel
Rendement:	28 hl / ha
Vinification:	Sélection aux apports, vendanges manuelles, égrappage total. Pressurage direct. Débourage à froid. Maîtrise des températures en fermentation.
Elevage:	Mise en bouteille précoce.
Caractéristiques:	Sa robe est d'un bel or brillant. Le nez exalte les fruits exotiques, les agrumes et le miel. A la fois gras et nerveux, il séduit par son équilibre et sa finale de fruits mûrs, légèrement mentholé.
Dégustation:	10° C à l'apéritif, 12° C à 14° C au dessert
Accords mets/vins:	A l'apéritif, sur du sucré salé. Au repas, avec un foie gras. Avec un fromage à pâte persillée Au dessert, sur un sorbet, un dessert glacé sans oublier la tarte aux citrons