

Muscat de Rivesaltes

Vin doux naturel

Le Muscat est un vin doux naturel, le processus de fermentation est stoppé par l'ajout d'alcool dans le moût (mutage). Les sucres naturellement présents dans le raisin, lui confèrent alors sa douceur et sa typicité.

CÉPAGES

Muscat d'Alexandrie 50% et Muscat petits grains 50%.

TERROIRS

Sols argilo-calcaires des Aspres et sols argilo-sableux des Albères.

VINIFICATION

Pressurage direct.

Fermentation à basse température.

Mise en bouteille dès octobre.

RENCONTRE

Robe aux reflets verts.

Arôme de fleurs d'agrumes, litchis et petites poires.

ACCORD METS ET VINS

Servir frais, à l'apéritif, en accompagnement de tartes aux fruits (citron, mirabelles...) ou de bunyetes (spécialité catalane).

