

MUSCAT FLAMBOYANT

A.O.C. MUSCAT DE RIVESALTES

VIN DOUX NATUREL



Photo non contractuelle

// TERROIR

Sols argilo-calcaires et colluvions schisteux à faible rendement.

// CÉPAGES

80% Muscat Petit Grain, 20% Muscat d'Alexandrie

// VINIFICATION

Macération pelliculaire de 12 heures après égrappage et foulage de la vendange et contrôle des températures de fermentation vers 18° avant le point de mutage. 10% du mutage se fait sur marc pour avoir un goût de raisin très mûr.

// ÉLEVAGE

Environ 6 mois sur fines lies après le soutirage.

// DÉGUSTATION

Belle couleur jaune doré. Au nez, les arômes de fruits exotiques se mélangent avec les arômes de raisins mûrs que l'on retrouve en bouche avec une finale sucrée.

A boire dès maintenant, mais vous laissez le aussi vieillir pour faire évoluer les arômes vers plus d'intensité aromatique.

// ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif, au dessert (pâtisseries et salades de fruits) et avec vos foies gras.

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