

Muscat de Rivesaltes

Chouchouté dans nos vignes de la plaine Catalane, sur des terres argilo-calcaires, c'est le Muscat d'Alexandrie, cépage traditionnel, qui donne le meilleur Muscat de Rivesaltes.



Vinification

Cépages : 20% Muscat d'Alexandrie -
80% Muscat Petit grain

Age moyen des vignes : entre 15 et 65 ans

Rendements : 20hl/ha.

Sucres résiduels : 110gr/l

Pressurage direct.

Collage sur moût et débourbage à froid.

Fermentation à basses températures.

Mutage à 1048

Soutirage

Elevage

En cuve sur lies pendant 1 mois, puis affinage en bouteille, la mise précoce étant au mois de novembre.

Note de l'Oenologue

Robe : Belle robe brillante or pâle

Nez : Notes de fruits frais, de citrons, mandarine et pamplemousse. Puis fruits exotiques, ananas, mangue. Pointe mimosas.

En bouche : les arômes du nez se retrouvent en bouche avec une dominante fruits exotiques et fond d'agrumes.

Vin gras, subtil, équilibré. Long et agréable en bouche.

Gastronomie

Tout simplement frais, à l'apéritif.

Tartes aux fruits, aux agrumes.

Salade de fruits exotiques.

**PIÉTRI
GÉRAUD**
domaine 