

MUSCAT DE RIVESALTES

AOP Muscat de Rivesaltes

Héritage



Présentation

L'appellation Muscat de Rivesaltes a hérité son nom de la ville de Rivesaltes, qui signifie "Rives Hautes" en Catalan. Traversé par 3 fleuves : l'Agly, la Têt et le Tech qui ont modelé un relief de terrasses étagées et de collines, le vignoble de Rivesaltes couvre des sols extrêmement différents.

Le vignoble est constitué de nombreuses petites parcelles en terrasses situées sur les pentes d'un cirque géologique naturel dans lequel se trouve le village de Tautavel, chargé d'histoire.



Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés à maturité puis ils sont pressurés directement à leur arrivée au chai. Un débourbage à froid et un repos de 48 heures du moût sont effectués, puis la fermentation alcoolique se déroule à basse température en cuve inox thermorégulée.

La particularité de ce vin est le « mutage » (ajout d'alcool dans le moût), qui stoppe le processus de fermentation. On obtient ainsi un vin dont la douceur est naturelle; elle provient des sucres, issus du raisin, qui n'ont pas totalement fermenté. Le vin est mis en bouteille au printemps.



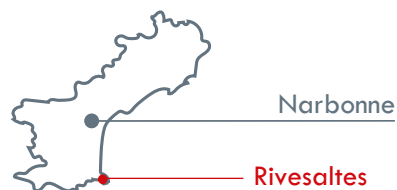
Notes de dégustation

La couleur est jaune doré, le nez dévoile des notes de fruits confits. En bouche, cette cuvée révèle des arômes de confiture d'orange et de raisins de Corinthe, elle est équilibrée, possède une attaque fruitée qui évolue sur une finale longue et marquée par des notes muscatées.



Encépagement

Muscat blanc petits grains



Idéal à 10°C, en apéritif avec du roquefort ou des fromages au goût très prononcé.

