



Muscat de Rivesaltes

Vin Doux Naturel

2013

- Vendanges : vendangé à la main en caissettes. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.
- Cépages : Muscat d'Alexandrie, Muscat petit grains.
- Rendement : 12 hl/ha
- Terroir : terroir de schistes.
- Vinification : pressurage direct de la vendange à froid. Macération pré-fermentaire. Vin muté puis refroidi.
- Notes de dégustation : Robe jaune pâle. Le nez est très expressif à dominante fruitée, avec des notes citronnées. Beaucoup de finesse et de fraîcheur en bouche.
- Conseils de dégustation : nous vous conseillons de déguster ce vin frais (8° C). Excellent à l'apéritif et en accompagnement de vos desserts, voire de vos fromages à pâte persillée.

Garanti sans goût de bouchon