



Castagné Anne Marie (vigneronne)
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro
66000 PERPIGNAN

Fiche technique : AOP Muscat de Rivesaltes – Vin Doux Naturel

Dénomination du vin : Muscat de Rivesaltes

Couleur : blanc

Cépages : Muscat d’Alexandrie et Muscat Petits Grains

Culture raisonnée

Sol : Galets roulés

Vendange manuelle

Type de vinification : pré fermentaire à froid

Elevage : En cuve

Dégustation optimale : 3 années pour garder les arômes floraux, au-delà on aura des arômes compotés

Bouteille : Paris extra blanche 75 cl

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : Robe or clair, nez intense de litchis, notes de citrons confits, fruits de la passion, ananas, bouche ample, riche et dense mais très structurée (Palme d’or palmarès national de l’académie des vins et de la gastronomie française, 2019)

Température de service : 8° à 12°

Alliance gastronomique : apéritif, dessert et fromage Basque (surprise garantie !)

Oenologues : Mme SORIANO & Mme GRAU



L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

