



**Castagné Anne Marie** (vigneronne)  
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro  
66000 PERPIGNAN

**Fiche technique : Muscat de Noel**  
**AOP Muscat de Rivesaltes – Vin Doux Naturel**

**Dénomination du vin** : Muscat de Rivesaltes

**Couleur** : blanc

**Cépages** : Muscat d’Alexandrie

**Culture raisonnée**

**Sol** : Galets roulés

**Vendange** manuelle

**Type de vinification** : pré fermentaire à froid

**Elevage** : En cuve

**Dégustation optimale** : 1 année pour garder les arômes citronnés, au-delà on aura des arômes compotés

**Bouteille** : Calliope blanche 75 cl

**Carton** : 6 bouteilles debout



**Dégustation** Robe or pâle, de la brillance, Nez légèrement citronné, pointe cassis

Bonne attaque en bouche, notes de citron vert, sorbet citron, agrumes, bonbon cassis très friand, de la longueur et une belle sensation de fraîcheur impulsée par ces notes citronnées

**Température de service** : À déguster frais (8-10°C) pour des sensations magiques.

**Alliance gastronomique** : le Muscat de Noël apporte une note de fraîcheur à vos plus belles recettes :foie gras, viandes blanches, poissons, fromages à pâtes persillées, chèvres frais, desserts aux fruits ou au miel, galettes des Rois.

**Œnologue** : Mme GRAU

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

