

Muscat de Rivesaltes, blanc 2021

Poire, Rose, Litchi - Nectar - Gourmand

Vin doux naturel, 15,5 %Vol

Cépages

Muscat Petits-Grains, Muscat d'Alexandrie

Sol et climat

Sol rouge méditerranéen,
Espira-de-l'Agly



Vinification et élevage

Sélections parcellaires
Récolte manuelle à la maturité phénolique
Pressurage pneumatique
Fermentation avec contrôle des températures
Mutage à l'alcool vinique biologique à 1048 pts de densité
Élevage court en cuve

Sucres résiduels

110 g/L



Dégustation

Couleur or
Fruits blancs frais, poires, litchi, rose
Frais, belle acidité
Boire frais 10°C

Accords mets et vin

Terrine de foie gras
Aumônière de poire et Roquefort
Tarte au citron, salades et soupes de fruits

Garde

A boire dans sa jeunesse (arômes de fruits frais) ou à consommer dans les 10 ans (arômes de coing, pain d'épice grillé)

