



# MUSCAT

## AOP Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel

Cépage : 100% muscats petits grains

Terroir : coteaux de schistes

Rendement : 13 Hl/ha

Elevage pendant 8 mois sur lies

Sucre résiduel faible : 104 g/l

Nombre de bouteilles : 1700

### Dégustation :

Robe : Belle couleur dorée

Nez : nez subtil et complexe de citronnelle, agrumes, notes de fleurs blanches (muguet, jasmin)

Bouche : agrumes confits enrobés de miel, compotée de fruits exotiques (mangue) avec des notes florales (jasmin)

Accords mets/vins : Roquefort, foie gras poêlés, salades de fruits, dessert à base de mousse de fruits exotiques (fruits de la passion, ananas, mangue), dessert au chocolat ou en apéritif

Température de service : 10 à 15°C

Conservation : A boire dès maintenant. Peut se conserver 5 ans.