



Ce Muscat de Rivesaltes est un Vin Doux Naturel (VDN) qui conjugue concentration, équilibre et fraîcheur. Le mutage (ajout d'alcool neutre pour environ 8 à 9 %) stoppe la fermentation alcoolique, ce qui lui permet de conserver des sucres naturels du raisin, au-delà de 100g/l, et du fruit.

- **Cépages** : 90 % Muscat Petits Grains -Vigne plantée en 1999
10 % Muscat d'Alexandrie-vieille vigne
- **Rendements** : De l'ordre de 25 hl/ ha
- **Vendange** : Manuelle, lorsque les grains sont à la limite de la sur-maturité.
- **Terroir** : Typique des Aspres : argilo-calcaire, siliceux et caillouteux
- **Vinification** : Macération pelliculaire de quelques heures dans le pressoir pneumatique. Débourage 48h à 6 °C . Fermentation alcoolique à 16°C. Après mutage il reste environ 105 g/l de sucres.
- **Elevage** : Quelques jours sur lies puis 3 mois en cuve.
- **Temps de garde** : Une dizaine d'années pour qui aime les parfums confits, gingembre ou bergamote qui arrivent avec l'âge. Conserver la bouteille debout.
- **Accords gourmands** : Ce vin ayant une belle palette aromatique de fruits blancs frais, allant de l'ananas à la pêche, on peut le marier avec des tartes poire, pomme mirabelle ou galettes des rois ou rousquilles catalanes. A essayer aussi avec du foie gras , roquefort, ou l'apprécier seul en apéritif.