



Muscat de Rivesaltes

Appellation : AOC Muscat de Rivesaltes

Terroir : Schistes noirs.

Cépages : 50% Muscat Alexandrie, 50%
Muscat Petits grains.

Vinification :

Vendange manuelle. Légère macération pelliculaire avant le pressurage. Débourage à froid. Fermentation à température contrôlée; Mutage à l'alcool neutre vinique. Elevage en caves de trois mois.

Mise en bouteilles au domaine.