



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



MUSCAT DE RIVESALTES

VIN DOUX NATUREL

2020

VENDANGES

Vendangé à la main fin août. Les raisins ont été ensuite conservés au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange à froid. Macération pré-fermentaire. Vin muté puis refroidi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur or pâle. Le nez est très expressif, frais, à dominante florale et de fruits exotiques. En bouche, on retrouve les agrumes, associés aux fruits exotiques et au litchi. Beaucoup de finesse et de fraîcheur avec une belle longueur.

TERROIR

Schistes et argilo-calcaires

RENDEMENT

10 hl/ha

VIEILLISSEMENT

10-15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

ACCOMPAGNEMENTS

Apéritif, desserts, fromages à pâte persillée.

PRIX

12,50€ TTC



PRESSE

« Un superbe Muscat or pâle aux reflets verts qui libère des arômes puissants de grains de muscat, d'agrumes (pomelo), de fruits exotiques et de pêche blanche. L'équilibre en bouche est parfait, alliant onctuosité, fraîcheur et intensité aromatique (citron, fruit de la passion). Une entrée remarquée dans le Guide ».

Guide Hachette 2015

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



CÉPAGES

50% Muscat Petits Grains

50% Muscat d'Alexandrie