



M A S D E L M A S



MARIE DELMAS
MUSCAT DE RIVESALTES
2017
MUSCAT DE RIVESALTES



CÉPAGES :

50% Muscat d'Alexandrie, 50% Muscat petits grains,
Raisins certifiés en **BIODYNAMIE par DEMETER**
La volonté qualitative nous impose des rendements inférieurs à 22HI/ha.
Production disponible : 6.000 bouteilles par millésime.

TERROIR :

Les coteaux argilo-calcaire peu profonds, avec un sous-sol schisteux, sont à une altitude de 100m à 200m. Les vignes et leurs raisins sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits d'un soleil généreux et d'un vent qui nous garantissent une vendange saine.

VENDANGES ET VINIFICATION :

La vendange est réalisée à la main, en cagettes de 10Kg, qui sont mises en chambre froide pendant 24h. Il s'en suit un pressurage direct, un débourage à froid et une fermentation à basse température avec bâtonnage sur lies fines. Les deux cépages sont vendangés et vinifiés séparément avec des maturités différentes de façon à apporter rondeur et fraîcheur.

L'arrêt de fermentation est obtenu par mutage (ajout de 7% d'alcool pur) et les sucres résiduels se situent à 115g environ.

CONSEILS DU VIGNERON :

Ce Muscat de Rivesaltes est un vin dynamique et généreux avec un très bel équilibre entre sucre, alcool et arômes de fruits. Pas empâtant, très soyeux et avec une belle finesse. Laissez-vous séduire par les arômes exotiques et envoutants de vanille, d'agrumes et de fleurs. Découvrez ses senteurs fruitées et subtiles et finissez sur les anis et miels mélangés.

En apéritif, servez le très frais (6 à 8°C) : votre palais vierge du matin saura apprécier cette explosion aromatique lorsque vous le réchaufferez dans votre bouche.

Pour les audacieux, essayez-le avec un fromage de chèvre frais déposé sur un pain complet grillé.

Vous pouvez aussi le déguster avec une pâte persillée, telle que le Roquefort.

Plus classique sur un dessert, il se mariera avec une salade de fruits frais, un sorbet aux fruits exotiques (servir toujours frappé entre 8 à 10°C).

Le summum : avec fondant au chocolat ou des macarons.