

MA
MAS AMIEL

MUSCAT

AOC MUSCAT DE RIVESALTES



ACCORDS PARFAITS

Vin à la fois frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec les desserts tels que mousse de fruits, soupe de pêches blanches ou tarte aux abricots rouges du Roussillon.

TERROIR

Sélection de terroirs sur schistes (secteur Devèze) à ph acide et piérosité importante (50 à 60). Bas de coteaux et mi coteaux aux sols superficiels. Présence de la roche mère à 60-80cm. Exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

80 % Muscat petit grain - 20% muscat d'alexandrie.

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 10 à 25 ans. Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 4000 pieds/ha.

VINIFICATION

En cuves inox thermorégulées. Vinification qui prend soin de protéger le vin de toute oxydation. Fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi fermentation.

VENDANGES

Manuelles, lors des deux premières semaines de septembre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, pressurage direct. Vendange de 15 à 16 % de potentiel alcoolique.

ÉLEVAGE

En cuve sur lies, pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

La robe jaune pâle aux reflets verts, annonce un nez de verveine et de citrus. Ce vin possède une attaque étincelante de fraîcheur où l'aromatique se dessine autour du citron confit, de la bergamote. Le croquant du grain de muscat est palpable.