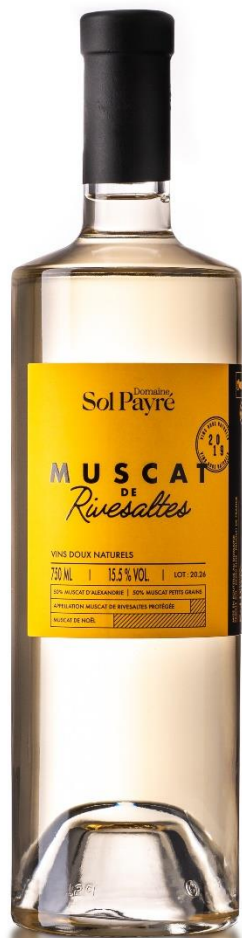


Domaine Sol Payré

A.O.P Vins Doux Naturels
Muscat de Rivesaltes


AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
Conversion Bio
en 2018

Muscat de Rivesaltes 2019



Cépages : 50% Muscat d'Alexandrie, 50% Muscat Petits Grains.
Expo sud-ouest, production 30HL/Ha. Sols argilo-calcaire.

Mode de Culture : Vignoble conduit en agriculture biologique depuis 2018.
Raisins cultivés sur les hauts coteaux caillouteux, aux sols peu profonds et à faible réserve hydrique. Ce qui donne naturellement des rendements faibles et une maturité parfaite des baies. Observer et respecter pour produire, telle est notre devise.

Vinification : Après une courte macération pelliculaire, pressurage direct et fermentation sous température thermo régulée (environ 14°) pour une meilleure extraction des arômes. Elevage en cuve sur lies fines.

Dégustation :

- Belle robe brillante or clair
- Au nez très belle intensité aromatique de raisins bien mûrs avec des notes de fleurs de la Garrigue
- En bouche sensation de fraîcheur et de légèreté sur un mélange harmonieux et délicat entre les arômes du raisin et ceux des fruits exotiques, final sur notes de poires et roses

Conseils : Idéal à l'apéritif, sur la terrine de foie gras, des fromages persillés, et en dessert sur des salades de fruits et sorbets. Produit aromatique par excellence, il est à boire dans les 2 ans. Servir très frais.

* Sud de France



vigneron
indépendant