

MAS
bio
BAUX

VIEIL ORIGINAL

2013 – élevé en barrique pendant 6 ans

VIN DOUX NATUREL

AOP MUSCAT DE RIVESALTES

Cépage

100% Muscat petits grains

Rendement : 20 hl/ha

Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux.

Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

Vendange : entièrement manuelle

Vinification et élevage

Travail par gravité en cave. Tri des raisins sur table en entrée de cave puis égrappage. Mis au froid en cuve isotherme pour débourbage. Elevage en cuve inox et bâtonnages réguliers.

Mise en bouteille : 5 décembre 2019

Production : 880 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

La robe est lumineuse, or jaune avec des reflets ambrés.

Nez intense, fruit confits, noix...

La bouche est longue, parfumée aux notes d'eau de fleur d'oranger. Belle longueur aromatique.

A déguster frais.

Accord parfait

Avec un feuilleté au parmesan à l'huile de noix, un soufflé au cantal, un foie gras poêlé aux fruits.

Ou tout simplement après le repas avec ...rien...juste pour le plaisir de l'instant

Si c'était une musique... plutôt le silence et la méditation...



MAS BAUX

Serge & Marie-Pierre Baux

Voie des Coteaux

66140 Canet-en-Roussillon-Fr

+33 (0)468 802 504

contact@mas-baux.com

www.mas-baux.com