



L'ORIGINAL

2024

AOP Muscat de Rivesaltes

Cépage

100% Muscat petits grains

Rendement : 14,5 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. Après tri sur table et égrappage, les raisins sont pressés directement sur pneumatique. Le jus est mis en cuve isotherme à une température de 4°C pour débouillage, puis fermentation à basse température jusqu'au point de mutage.

Mise en bouteille : 28 mars 2025

Production : 700 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Robe brillante or dorée. Belle intensité au nez avec des notes de poire williams, du citron confit et des fleurs de d'oranger. En bouche le vin est très parfumé aux zestes d'orange, melon d'eau, anis étoilé et amande fraîche. Les sensations de fraîcheur et de finesse amènent beaucoup de plaisir. Vin savoureux, d'une belle longueur.

Accord parfait

Peut être apprécié seul ou en apéritif. A réserver aussi pour des foies gras, ou avec un fromage Roquefort et quelques grains de raisins, des Rousquilles catalanes, un sorbet citron, une crème brûlée.

Garde : plus de 10 ans



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