

ARNAUD DE VILLENEUVE
DEPUIS 1909



MUSCAT DE RIVESALTES

Appellation d'Origine Protégée
Vin Doux Naturel

Tradition

2022

Terroir

Vignoble du Roussillon situé entre Pyrénées et littoral Méditerranéen.

Cuvée issue de nos meilleures vignes sur le terroir du Crest et les contreforts des Corbières.

Cépages

Muscat Petits Grains, Muscat d'Alexandrie

Vinification

Vendange égrappée. Pressurage direct. Débourbage statique à froid. Fermentation à température régulée. Arrêt de la fermentation par mutage. Mise en bouteilles au mois de janvier suivant la vendange.

Dégustation

Robe : Or pâle.

Nez : Arômes de fruits exotiques, agrumes, poire williams avec une note d'abricot frais.

Bouche : Gourmande de sucrosité et de fraîcheur. Long sur le fruit croquant et pointe mentholée.

Accords mets et vins

S'apprécie à l'apéritif, sur des foies gras, Roquefort, entremets glacés, tartes aux fruits et brioches.

Servir à 10°C.

Médailles et récompenses

Argent: CGA 2023

Or & coup de cœur : Vinalies Occitanie 2023

Centilisation	75 cl
Conditionnement	Carton de 6
Nombre de cols / palette	384
Gencod bouteille	3295590001583
Gencod carton	3486640000919
Production annuelle en cols	10.500

Données analytiques			
% alcool	Sucre résiduel	pH	Acidité totale
15.5	108.7	3.70	3.31