

Cuvée Muscat de Rivesaltes

Appellation A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES

Millésime 2024

Terroir

Parcelles situées en coteaux, sur des sols superficiels de marnes schisteuses sur la commune de Tautavel. Exposition plein Est ou Sud.

Cépages

Muscat petits grains 80 %, Muscat d'Alexandrie 20 %.

Vinification

Récolte manuelle le matin. Elle a lieu lorsque les raisins présentent un potentiel alcoolique de 14,5° / 15°. Pressurage direct très long, à basse pression, suivi d'un débourbage grossier d'une nuit à l'air libre. La fermentation a lieu en cuves, à une température de 20-23°C. Elle est stoppée par un mutage à l'alcool neutre certifié Biologique (représentant maximum 10% du volume final).

Rendements : Autour de 20 hl/ha.

Elevage

Sur lies fines, en cuve close inox, à l'abri de l'oxydation.