



## Muscat de Rivesaltes

### Le Domaine :

Vignoble familial depuis 8 générations, Alban Izard est le propriétaire du domaine qui travaille 50ha de vignes dont l'âge moyen est de 60 ans, sur un terroir de schistes escarpé avec une multitude de petites parcelles entremêlées avec la garrigue méditerranéenne .

### Zone de production :

Côteaux du terroir de Villeneuve les Corbières

### Sol et Climat :

Sols de Schistes, sous un climat méditerranéen extrême.

### Cépage

100 % Muscat petit grain.

### Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification : macération pelliculaire 12h, pressurage, fermentation entre 15 et 18°, mutage, élevage sur lies.

### Critères analytiques :

16%

### Dégustation :

Se déguste frais, le Muscat petits grains, amène la sensation de croquer le raisin sur le cep. Très fruité et bien équilibré, il est idéal tant en apéritif que sur des salades de fruits ou desserts fruitiers.

