

# RIC-RAC RASIM

2021

JUS DE RAISIN

**COMMUNE :** 11360 Villeneuve les Corbières

**TERROIR :** 100% schistes et climat méditerranéen strict

**CÉPAGES :** 100 % Muscat petit grain

**CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :** L'hiver et le printemps 2021 ont été doux et ensoleillés mais surtout marqués par une surprenante sécheresse puisque le cumul de pluie sur ces périodes a tout juste atteint les 200 millimètres (soit un déficit de plus de 40 % par rapport au cumul moyen)! Le printemps a lui été marqué par un épisode de gel exceptionnel au mois d'avril avec des températures qui sont descendues jusqu'à -7°C, sacrifiant une partie de la récolte ! Les mois d'été, chauds (avec des températures normales de saison), n'ont malheureusement pas été plus arrosés puisque le déficit de pluie s'est accentué à plus de 50 %. La vigne souffrant de stress hydrique put reprendre un peu de vigueur grâce à la trentaine de millimètres salvateurs tombés durant le mois d'août et le début du mois de septembre 2021. Ces conditions climatiques rocambolesques ont engendré une telle disparité au sein même de chaque souche promouvant la complexité des vinifications de ce millésime 2021 !

## VENDANGES :

Les parcelles qui composent Ric-Rac Rasim ont été sélectionnées et récoltées entre le 15 août 2021.

## Vinification :

**Élevage :** Cuve et bouteilles

**Mise en bouteille :** Août 2021

**Production :** 1200 bouteilles

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :** Ric-Rac Rasim signifie en Occitan « juste des raisins », ce jus de raisin a été créé par des enfants, pour des enfants ! Une robe dorée et limpide. Une explosion aromatique ! Un vrai goût de raisin et tous les arômes caractéristiques du Muscat, miel, litchi, fruits exotiques et notes fruitées d'orange, une belle piste d'apprentissage pour des papilles juvéniles !

Pour les petits et les grands enfants, le matin au petit déjeuner, un verre pour accompagner la tartine beurrée du goûter ou bien pour un apéritif sans alcool, c'est à toute heure qu'il pourra se consommer.

**TEMPS DE GARDE :** 24 mois ; 5 jours au réfrigérateur après ouverture.



Une authenticité naturelle qui se déguste!  
**ALBAN IZARD - VIGNERON**

