



GAMME DOUCEURS

LA FEMME

AOP MUSCAT DE RIVESALTES

CEPAGES

Muscat Petits Grains (50%), Muscat d'Alexandrie (50%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Terrasses érodées de la plaine de Cabestany, sol profond limono-argileux et caillouteux formé sur des alluvions anciennes

Âge des vignes - 20 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique - Raisins à maturité élevée avec un taux de sucre naturel important

Pressurage direct avec séparation des jus par qualité (acidité, couleur, dégustation) et mise en cuve inox thermorégulée

Début de fermentation lente à basse température (15°C)

Mutage sur jus à l'alcool vinique selon la méthode traditionnelle d'Arnaud de Villeneuve pour stopper la fermentation et conserver le sucre naturel du raisin

Six mois d'élevage en cuve inox

Mise en bouteille au printemps

DEGUSTATION

Nez - Fruits exotique, litchi, passion, citron, fleur d'oranger, miel

Bouche - Attaque vive, explosion aromatique caractéristique du muscat, équilibre parfait entre douceur et acidité, finesse et élégance

Service - 10°C

Accords - Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts acidulés aux fruits exotiques, tarte à l'abricot du Roussillon



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020