

Mas Amiel - AOC Muscat de Rivesaltes - 2008



Cuvée
Muscat de Rivesaltes
Appellation
Muscat de Rivesaltes
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Protégé au Nord par la chaîne des Corbières et au Sud par les premiers contreforts escarpés des Pyrénées, le domaine **MAS AMIEL** situé près du village de Maury s'étend sur 220 hectares dont 150 plantés de vignes. **Olivier Decelle**, le propriétaire du **Mas Amiel**, pratique une viticulture orientée vers la biodynamie. Il s'efforce ainsi à n'utiliser que des produits naturels, respectueux de l'environnement afin d'offrir au consommateur un produit sain et de qualité. Les vendanges se font à la main et une partie de la récolte est élevée en barriques neuves. Les vins doux naturels sont obtenus par mutage sur grains, suivi d'un entreposage en bonbonne de verre durant un an en plein air.

Terroir

Sélections de terroirs sur schistes. Bas de côteaux et mi côteaux aux sols superficiels. Présence de la roche mère à 60 - 80cm. Exposition sud.

Cépages

Muscat Petit Grain 80 % Muscat d'Alexandrie 20 %

Vinification

Vendange manuelle, lors des deux premières semaines de septembre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, pressurage direct. Macération pelliculaire, pressurage direct. Fermentation en cuves inox thermorégulées en prenant soin de protéger le vin de toute oxydation. Fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi fermentation.

Dégustation

La robe jaune pâle aux reflets verts, annonce un nez de verveine et de citrus. Ce vin possède une attaque étincelante de fraîcheur où l'aromatique se dessine autour du citron confit, de la bergamote. Le croquant du grain de muscat est palpable.

Consommation

Vin à la fois frais et fruité, il s'accorde parfaitement à l'apéritif, comme avec les desserts tels que mousse de fruits, soupe de pêches blanches ou tarte aux abricots rouges du Roussillon.

Elevage

En cuve sur lies, pendant 6 mois. Vin collé, filtré. Mise en bouteille courant mars 2009

Mot du caviste

Beaucoup de finesse aromatique et de légèreté, pour ce très joli Muscat de Rivesaltes.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/640>