

## Domaine Seguela - Anaïs 2010 - Muscat de Rivesaltes



**Cuvée**  
Anaïs  
**Appellation**  
Muscat de Rivesaltes  
**Millésime**  
2010

[Commandez en ligne](#)

**Jean-Pierre Seguela** conduit ses vignes d'une vingtaine d'hectares, situé sur la commune de Rasiguères, depuis une dizaine d'années avec une passion débordante, sans désherbage chimique, par un travail des sols au labour et par des apports d'engrais à base de compost.

Seuls quelques traitements au soufre sec ou mouillable et de bouillie bordelaise y sont tolérés. Les vieilles vignes du **Domaine Seguela** sont particulièrement bien soignées, notamment les parcelles de vieux carignan sur échelas pour une meilleure aération de la souche afin que les baies perçoivent un ensoleillement maximal.

Le terroir de schistes du vignoble confère à ses vins une élégance des tanins et des arômes mais aussi une finesse et un velouté de leurs grains, aussi bien pour les vins secs que pour les vins doux.

### **Terroir**

Schistes de moyenne altitude sur la commune de Rasiguères

### **Cépages**

Muscat Petit Grain 50 %, Muscat d'Alexandrie 50 %

### **Vinification**

Vendange manuelle, courte macération peliculaire, pressurage direct. Fermentation thermorégulée jusqu'à son point de mutage.

### **Dégustation**

Robe pâle à la teinte légèrement dorée. Son nez nous dévoile une belle expression aromatique, avec des notes de d'agrumes, de litchi, et de mangue. On retrouve un bel équilibre en bouche, avec ces notes fruits toujours aussi marquées, et une pointe d'acidité en finale qui lui donne un côté croquant et salivant...

### **Consommation**

Apéritifs, foie gras, desserts aux fruits blanc

### **Elevage**

En cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille

### **Mot du caviste**

On appréciera sa complexité de par son assemblage, et également la fraîcheur de ce produit de moyenne altitude ou le schiste lui apporte une grande élégance.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/717>