



# AOP MUSCAT DE RIVESALTES

## CHATEAU DES HOSPICES



**Cépages** : Muscat d'Alexandrie & Muscat Petits Grains

**Sol** : Argilo-calcaire caillouteux (galets roulés).

**Vinification** : Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule avec un contrôle strict des températures. Elevage de quelques mois sur lies fines qui confère au vin davantage de complexité aromatique.

**Dégustation** : La robe est lumineuse, couleur or. Aux notes de verveine présentes au nez sont à associer des arômes citronnés et légèrement exotiques. En bouche, finesse et fraîcheur dominant l'équilibre où se mêlent également des notes mentholées.

**Accord mets/vin** : Servir autour de 12°C à l'apéritif ou en association de foies gras et desserts.