




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

MUSCAT 2023

AOC Muscat de Rivesaltes

Cépages :

100% Muscat Petit Grains

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 20 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, exploitation Haute Valeur Environnementale, amendement organique.



Élaboration :

Éraflage, pressurage direct.

Mutage par ajout d'alcool neutre.

Vin doux naturel

Sucres résiduels : 105 g/L.

Mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.

Taux d'alcool : 15,5 % vol.

Contenance : 75 cl

Dégustation : Robe jaune pâle. Nez délicat, notes de fruits jaunes. En bouche, belle fraîcheur, arômes de poire, de citron, d'abricot, de verveine. Finale mentholée.

« D'un seyant or pâle, ce muscat se montre plutôt discret au nez, sur de fines tonalités florales et miellées. Il prend son envol dans une bouche équilibrée à la fois suave et fraîche où la vanille s'entrelace aux agrumes et aux fruits du verger. L'ensemble, tout en finesse, offre une belle harmonie. Un vin délicat, à marier avec une tarte Bourdaloue pour un accord tout en douceur. »

**DOMAINE FONTANEL**
T A U T A V E L

Appellation d'Origine Contrôlée
MUSCAT DE RIVESALTES
L'AGE DE PIERRE

VIN DOUX NATUREL

Frais et parfumé. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
Fresh and aromatic. Expressive aromas of pear, citrus and white flowers.

✕ Apéritif, foie gras, dessert aux fruits.
Appetizers, foie gras, dessert made with fruits.

8°-10° C T ∞

Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Tautavel - 66720 - France

Produit de France
Produce of France
LMUS23

2023




3 4760118 580623


15,5% Vol
750 ml

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

