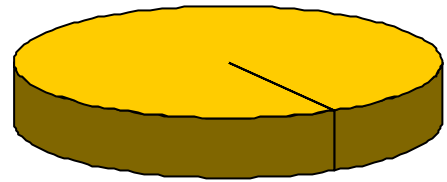


CHÂTEAU LAURIGA

MUSCAT DE RIVESALTES

■ Muscat
Petits Grains 100%



ENCEPAGEMENT

RENDEMENT
VOLUME
CENTILISATION
TEMPERATURE DE SERVICE
CONDITIONNEMENT

18 hl/ha
15.00%
75 CL
10 à 12° C
cartons de 6 bouteilles couchées

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 vendange fraîche est ensuite pressée avec beaucoup de soins. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures. L'opération de mutage est survenue ensuite afin de conserver au moût la sucrosité souhaitée.

A LA DEGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Le nez est floral avec une touche mentholée, associée à des notes de fleurs blanches, et fruitées avec des notes d'agrumes et de poires. En bouche, la sucrosité apparaît volontairement limitée, associée à une belle fraîcheur et une bonne complexité de fruits mûrs avec des notes d'épices douces.

ACCORDS METS

Apéritif, foie gras, desserts à base de gâteaux secs ou crèmes blanches.

MEDAILLES ET CITATIONS

Le Muscat de Rivesaltes 2011
Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2012
& 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2013

Le Muscat de Rivesaltes 2012
Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France Mâcon 2013
& 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2014

Le Muscat de Rivesaltes 2014
1 étoile au Guide Hachette des Vins 2016

