Cuvée Muscat de Rivesaltes
Appellation A.O.P. MUSCAT DE RIVESALTES
Millésime 2025

Terroir
Parcelles situées en côteaux, sur des sols superficiels de marnes schisteuses sur la commune de Tautavel. Exposition plein Est ou Sud

Cépages
Muscat petits grains 80 %, Muscat d'Alexandrie 20 %.

Vinification
Récolte manuelle le matin. Elle a lieu lorsque les raisins présentent un potentiel alcoolique de 14,5° / 15°. Pressurage direct très long, à basse pression, suivi d'un débourbage grossier d'une nuit à l'air libre. La fermentation a lieu en cuves, à une température de 20-23°C. Elle est stoppée par un mutage à l'alcool neutre certifié Biologique (représentant maximum 10% du volume final).
Rendements : Autour de 20 hl/ha.

Elevage
Sur lies fines, en cuve close inox, à l'abri de l'oxydation.