

MAS JULIETTE

Mas Juliette – AOP Muscat de Rivesaltes

Vin Biologique certifié Ecocert  Vin doux naturel

C'est dans la plaine du Roussillon, proche de Rivesaltes que sont produits les vins du Mas Juliette. Ces 20 hectares donnent naissance à une gamme de vin de cépage, frais, harmonieux et gourmand à souhait. Ces vins accompagneront volontiers tous vos moments de dégustation de l'apéritif au dessert.

Terroir : Situé dans la plaine du Roussillon, ce vignoble est bercé par le vent Tramontane toute l'année. Sol argilo calcaire, caillouteux et sous-sol de marne.

Cépages :

Muscat petit grain : 100%

Vinification

Vignes sélectionnées pour leur rendement limité (15 hl /ha), récoltées en pleine maturité.

Les raisins, cueillis à leur maturité optimum, font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Vendanges début septembre.

Macération pelliculaire et fermentation à température contrôlée.

Les caves, équipées des dernières technologies de froid et de pressurage, permettent un travail soigné de vinification.

Mutage en phase liquide et élevage sur lies fines quelques mois avant mise en bouteille.

Alcool : 15% alc/vol;

Sucre résiduel : 100g/litre

Service

Robe brillante aux reflets d'or, aux arômes de raisins frais, d'agrumes et de miel.

Fruité et équilibré, ce vin sera servi à l'apéritif, sur du foie gras, des fromages bleus et sur des desserts comme des salades de fruits frais des crèmes anglaises ou encore des tartes au citron. Servir à une température de 10°C.

