

Muscat de Rivesaltes

Ensemble nous serons plus fort, c'est grâce à cette devise que Dom Brial fut créée en 1923 à Baixas, en réponse à la crise viticole que la France venait de traverser. Depuis, fort de leur association, la cave représente 247 vigneronns qui cultivent 2100 hectares de vignes.



Producteur: Dom Brial
Pays: France
Région: Languedoc-Roussillon
Appellation: Muscat de Rivesaltes
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Muscat d'Alexandrie
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 15.5%
Taux de sucre: 110 g/L
Code S.A.Q.: 892455
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 19.55\$
Prix (licencié): 17.00\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sols de terrasses quaternaires argilo-calcaire, très caillouteux à faible réserve hydrique.

Viticulture

Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie

Élevage

Elevage sur fines lies pendant 6 mois, affinage en bouteille dans nos chais climatisés.

Vinification

Macération pelliculaire de 12 heures avec maîtrise des températures. Fermentation puis mutage.

Commentaires de dégustation

Rafraîchissant, ce Muscat est marqué par des nuances de fruits exotiques (litchi) et de fleurs blanches (rose). Le côté citronné et minéral se ressent en bouche.

Accords vins et mets

À boire en apéritif, avec un foie gras, avec un fromage à pâte persillée, un sorbet aux fruits exotiques ou à la poire, une tarte au citron ou une crème catalane.

Pour un meilleur service

À servir très frais aux environs de 8 à 10°C.

Dom Brial

Dom Brial

FRANCE



Dom Brial fut créé en 1923 à Baixas comme une réponse à l'énorme crise viticole que la France venait de traverser. Une poignée de vigneron avec une idée commune : « Ensemble, nous serons plus forts ». C'est dans cet esprit de solidarité et d'excellence que la cave est née. Très rapidement, le cercle s'est élargi, la solidarité a fait fructifier les efforts de chacun et la notoriété de la cave s'est étendue hors des limites du Roussillon.