

# 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 vignerons 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 vignerons 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.



---

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

---

[info@vinsaoc.ca](mailto:info@vinsaoc.ca) // [www.vinsaoc.ca](http://www.vinsaoc.ca)