

Aphrodis

Muscat de Rivesaltes Appellation d'Origine Protégée



Terroir

Ce vignoble du littoral qui s'étend jusqu'à la Méditerranée est bordé par trois massifs : au nord par les Corbières, à l'ouest par le Canigou et au sud par les Albères derniers contreforts des Pyrénées.



Cépages

Muscat d'Alexandrie : 60 %
Muscat petits grains : 40 %



Vinification

Raisins foulés et égrappés avant la mise en pressoir. Le jus est débourbé une nuit à basse température et fermente ensuite à une température régulée à 20 °C. Mutage sur jus pour un équilibre tout en fraîcheur et gourmandise.

Élevage

Conservation sur lies fines en cuve ouillée à l'abri de l'air pour préserver les arômes. Mise en bouteilles en début d'année qui suit la récolte.



Dégustation

Robe : Jaune clair aux reflets verts.

Nez : Intense au fruité croquant, les fruits exotiques sont présents (kiwi-papaye) en complément de l'abricot frais.

Bouche : Attaque ample et gourmande, les fruits frais bien mûrs sont accompagnés en finale par des notes mentholées.



Alliances Gastronomiques

Dégustez ce Muscat de Rivesaltes à l'apéritif, sur des fromages persillés de type Roquefort ou encore avec des desserts aux fruits.
A servir à 11°C.



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	1,0241
Alcool acquis %vol.	15°98
Sucres (glucose+fructose) en g/l	104,40
Alcool Total %vol.	22°18
pH	3,47
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	2,55
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,25
SO ₂ Total en mg/l	112
SO ₂ libre en mg/l	12

* analyses réalisées en avril 2023 / L11023