



MUSCAT DES RIVESALTES

RIVESALTES CEDEX / LANGUEDOC - ROUSSILLON

LANGUEDOC-ROUSSILLON
PYRÉNÉES ORIENTALES /
RIVESALTES
42° 46' 12.19" N
2° 52' 38.44" E

Fondata nel 1895, Domaine Cazes è una delle realtà più emblematiche del Roussillon. Nel tempo il Domaine ha visto aumentare gli ettari vitati e nel 1997 si è convertito all'agricoltura biologica e biodinamica: ciò ha permesso ai vini di esprimere tutte le peculiarità del territorio che li fa nascere. Le etichette di Domaine Cazes presentano le migliori sfaccettature di questa terra, a metà fra il Mediterraneo e i Pirenei.



ANNO DI FONDAZIONE
1895



ESTENSIONE TERRITORIO
220 Ha



ENOLOGO
EMMANUEL CAZES
ISABELLE ROIG



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,400,000



VITIGNI
MUSCAT D'ALEXANDER - MUSCAT
A PETIT GRAINS - GRENACHE
BLANC - GRANCHE NOIR



VITICOLTURA
BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino bianco – AOP Muscat de Rivesaltes



ZONA DI PRODUZIONE

Rivesaltes Cedex in Languedoc.



VITIGNO

70% Muscat d'Alexandrie, 30% Muscat à Petit Grains



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo cosparso di detriti scistosi e di ciottoli silicei.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura diretta e fermentazione a 18°C. Imbottigliamento entro 6 mesi dalla raccolta e conservazione in cantina climatizzata.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

A primo impatto si presenta un profumo floreale che si evolve verso agrumi maturi e frutti esotici.



SAPORE

In bocca, la complessità aromatica si evolve verso un finale fresco mentolato, leggermente piccante.



ABBINAMENTI

Aperitivo, Roquefort, dessert con frutta bianca e vaniglia. Temperatura di servizio: 8°C

