Muscat de Rivesaltes, Gérard Bertrand



Le vignoble couvre de nombreuses petites parcelles en terrasses situées sur les pentes du cirque naturel dans lequel se trouve le village de Tautavel, chargé d'histoire. Ce vin est élaboré par mutage, comme le Porto, on ajout d'alcool de vin qui arrête la fermentation alors que le jus contient encore des sucres. Ce terroir historique, sculpté par les fleuves Agly, Têt et Tech, offre des sols uniques qui révèlent des arômes de fruits confits et une douceur naturelle, pour un moment de plaisir pur et authentique.

Origine: Les raisins, égrappés et débourbés à froid, fermentent à basse température en cuve inox. Le mutage à l'alcool neutre de vin arrête la fermentation, préservant les sucres naturels et la fraîcheur des arômes, pour un équilibre parfait entre douceur et vivacité.

Encépagement: 100% muscat à petits grains

Vinification: Muscat de Rivesaltes Gérard Bertrand : un vin doux naturel gourmand, aux arômes de fruits confits, idéal pour l'apéritif ou les desserts.

Dégustation: Sa robe jaune doré, éclatante, libère un nez intense de fruits confits. En bouche, il séduit par des saveurs de confiture d'orange et de raisins de Corinthe, alliant rondeur et fraîcheur avec une belle persistance.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne à merveille le foie gras, les desserts glacés ou les pâtisseries à la pâte d'amandes, et se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en fin de repas.

- Au citron (sorbet, tarte meringuée)
- Gateau amandes frangipane
- ...