Muscat de Rivesaltes, Gérard Bertrand



De wijngaard bestaat uit talrijke kleine terrassen op de hellingen van het natuurlijke keteldal waarin het dorp Tautavel ligt, dat een rijke geschiedenis heeft. Deze wijn wordt gemaakt door middel van mutage, net als port, waarbij wijnalcohol wordt toegevoegd om de gisting te stoppen terwijl het sap nog suikers bevat. Dit historische terroir, gevormd door de rivieren Agly, Têt en Tech, biedt unieke bodems die aroma's van gekonfijt fruit en een natuurlijke zoetheid onthullen, voor een moment van puur en authentiek genot.

Oorsprong: De druiven worden ontsteeld en koud geklaard, waarna ze bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks gisten. Door toevoeging van neutrale wijnalcohol wordt de gisting gestopt, waardoor de natuurlijke suikers en de frisheid van de aroma's behouden blijven, voor een perfect evenwicht tussen zoetheid en levendigheid.

Druiven: 100% muscat à petits grains

Vinificatie: Muscat de Rivesaltes Gérard Bertrand: een natuurlijke zoete wijn met aroma's van gekonfijt fruit, ideaal als aperitief of bij desserts.

Degustatie: Zijn stralende goudgele kleur gaat gepaard met een intense neus van gekonfijt fruit. In de mond verleidt hij met aroma's van sinaasappeljam en krenten, waarbij rondheid en frisheid samengaan met een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij foie gras, ijsspecialiteiten of gebak met amandelspijs en kan zowel als aperitief als na de maaltijd worden gedronken.

- Met citroen (sorbet, meringuetaart)
- Frangipannetaart, cake met amandelen
- ...