

LE MUSCAT DOUX

Château de Rey

Muscat de Rivesaltes

2006

Cathy & Philippe Sisqueille

Muscat de Rivesaltes

06

CHÂTEAU DE REY

Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon
Cathy & Philippe Sisqueille
Tel : 00 33 (0) 4 68 73 86 27 Fax : 00 33 (0) 4 68 73 15 03
contact@chateauderey.com

Le terroir

Moyennes terrasses argilo-caillouteuses.

Les cépages

Muscat d'Alexandrie (80%), Petit Grain (20%).

La vinification

Vendange manuelle, semi égrappée (pour l'Alexandrie). Pressurage direct, fermentation à basse température (entre 16 et 17°) et mutage à la limite des sucres.

L'élevage

Sur fines lies en cuve inerte. Embouteillé et labélisé ensuite.

La couleur

La robe est particulièrement brillante et jeune.

Les nez et la bouche

Subtilement complexe, très anisé, il déploie des arômes de cardamome, de papaye et de poire sauvage soutenus par la guimauve, les fleurs de garrigue, le coing frais et le melon de Cavaillon ! Extrêmement frais, il est remarquable et droit. Le sucre bien équilibré se fait oublier au regard de cette singulière complexité.

L'accord

Un foie gras frais assaisonné de sel, poivres et cannelle, mi-cuit au bain marie de Muscat, un « mel i mato » (fromage blanc battu) glacé, accompagné d'une fine tulle à la framboise (c'est délicieux), un chèvre frais, un clafoutis aux poires bien juteuses....

Le service

Entre 8 à 10 degrés.