

# LE VENTS D'ANGES

Château de Rey

Muscat de Rivesaltes

2003



Château de Rey - 66140 Canet en Roussillon  
Cathy & Philippe Sisquille  
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 et argilo-calcaires.

## Le cépage

Du Muscat d'Alexandrie (100%).

## La vinification

Sélection de grappe, pressurage direct, contrôle des températures pendant la fermentation (16°) et mutage à la limite des sucres.

## L'élevage

En barriques deux ans, sur fines lies avec bâtonnages les premiers temps

## La couleur

La robe est superbe, or jaune soutenue aux reflets tilleul.

## Les nez et la bouche

Saisissant, complexe, fin et élégant !

Arômes de pêche jaune de septembre, d'abricot, d'amande douce et de mirabelle. Des « picotis » de verveine, de gingembre et de vanille bourbon ne sont que les prémices de notes de coing frais, de malt, de pain d'épice et de marron glacé !

La bouche confirme en mettant en valeur la finesse de « fabrication » et la douceur de l'élevage. Il associe des contraires : Frais et mature, charnu et léger, puissant sans cesser d'être doux...

## L'accord

Un foie gras mi-cuit, une tarte aux quetsches, un clafoutis aux coings, une poire pochée avec un trait de chocolat au lait, un touron de Tolède ou en digestif à la manière d'un « Grand » (peut-être accompagné d'un marron glacé...

## Le service

11° à table ou 13° en digestif.