

CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

MUSCAT DE NOËL

A.O.C. MUSCAT DE RIVESALTES

Cépages:

80 % Muscat d'Alexandrie_20 % Muscat à Petits Grains

Age des Vignes:

25 ans de moyenne

Sol:

Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argile et calcaires du secondaire.
Certaines parcelles sont sur des schistes bleus d'autres des calcoschistes.

Mode cultural:

Taille en cordon de Royat 6 coursons à 1 œil ou bien gobelet en éventail avec toujours 6 coursons à 1 œil.
Conduite de la vigne en espalier pour pouvoir mieux lutter contre la pourriture le cas échéant. Travail en surface pour les labours de printemps, traitement pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement.

Vendanges et Vinification:

Réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve, macération pelliculaire 72 heures à une température de 25°C pour permettre une meilleure extraction des arômes. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures en attendant le point de mutage.

Elevage:

Elevage en cuve inox bien pleine, pour mieux le protéger de l'oxydation afin qu'il garde ses arômes de fruits et que l'on ait la sensation de croquer un grain de raisin.

Caractères:

Belle robe cristalline, des arômes de fruits frais. Un bel équilibre en bouche avec des notes épicées à goût de figue bien mure. Beaucoup de longueur et de persistance, avec des tonalités rafraîchissantes de citron et d'agrumes en général.

Consommation:

Entre 9° et 12°, il est préférable de conserver la bouteille entamée au frigo.

Accompagnement:

Les fromages à pâte persillée, le roquefort par excellence, le foie gras, les beignets aux fleurs d'acacias, les noix. Les tartes aux fruits à chair blanche, les sorbets ou glaces, les gâteaux secs, la pâte d'amande.