

Muscat de Rivesaltes Château Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 15 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 15%/vol
- **Disponible en** : 75cl, 50 cl

- **Cépage(s)** : 100 % Muscats Petits Grains
- **Type de Sol**: cailloutis sur texture limono sableuse
- **Rendement**: 18 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La vendange fraîche est ensuite pressée avec beaucoup de soins. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures. L'opération de mutage est survenue ensuite afin de conserver au moût la sucrosité souhaitée.

Elevage:

En cuve, 6 mois



« Robe jaune pâle brillante. Le nez est floral avec une touche mentholée, associée à des notes de fleurs blanches, et fruité avec des notes d'agrumes et de poires. En bouche, la sucrosité apparaît volontairement limitée, associée à une belle fraîcheur et une bonne complexité de fruits mûrs avec des notes d'épices douces... »



Tenue et conservation

12 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10-12° C

Accompagne Apéritif, foie gras, desserts à base de gâteaux secs ou crèmes blanches.



Récompenses :

- Médaille d'argent Concours des Vignerons Indépendants 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- Or au Concours des Muscats du Monde 09..



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Muscat de Rivesaltes Château Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 15 000 btles
- **% Alc. :** 15% /vol
- **Available in :** 75cl, 50 cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Muscats Petits Grains
- **Type of soil :** shingles and alluvial-soils
- **Yield:** 18 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** harvested by hand

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put directly into the pneumatic press under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. The grapes were then pressed very carefully. The selection of juices was made through tastings. Fermentation was carried out under strict temperature control. Fortifying –the addition of alcohol to the fermenting must- took place then, so as to keep the desired level of sugar in the must.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



« It has a yellow colour, with white flowers, citrus and pears notes. In the mouth, the sugar content appears as being intentionally limited, linked with freshness, a good complexity of ripe fruits (candied quinces) and with gentle spicy notes...»

Aging potential :

Laying down : 12 years



Culinary agreements:

To serve at 10-12° C

Good match with aperitif and will go nicely with certain dishes such as foie gras or biscuit-based desserts and custards.

AWARDS :

- SILVER EMDAL Concours des Vignerons Indépendants 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- GOLD MEDAL Concours des Muscats du Monde 09..



Winemaker comments ::

« »