



Deneufbourg



AOP MUSCAT DE RIVESALTES BLANC

CUVEE DENEUFBOURG

2018



Cépages 100 % Muscat petit grain
Terroir Argilo limoneux dans la plaine du Haut Roussillon
Vignes Viticulture Biologique



Rendement 20 Hl à l'hectare

Vinification Les raisins sont récoltés entre 5 et 10h le matin.
Les cépages sont vendangés et directement pressurés.
Après débourbage, la fermentation lente se fait à
Température maîtrisée de 15 à 16 °C en cuve inox.
Arrêt de la fermentation par mutage sur jus pour
obtenir un taux de sucre résiduel proche de 55 g/L

Elevage 1 mois en cuve inox.
Mise en bouteille en novembre 2019

Stockage En chai climatisé à 15 °C.

Alcool 16 °

Dégustation entre 8 et 10 °C.

Accord Mets-Vins Le foie gras, viandes blanches, poissons...
Les fromages à pâtes persillées, chèvres et les bleus.
Les desserts au miel, aux fruits, aux chocolats et la tarte
au citron meringuée.

ARÔMES BIODIVINS
38 C rue du Warchais
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04
info@aromesbiodivins.be
jean@deneufbourg.eu