

MAS de LAVAIL

AOP MUSCAT DE RIVESALTES

MUSCAT DE RIVESALTES



Vinification

Vieilles vignes de muscats petits grains.
Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures.

Conseils servir et boire & Perspective d'évolution

A déguster frais 12 °C.

Dégustation

La robe or pâle, très brillante.
Le nez est fin et élégant : fruits blancs, poire, note de fleurs blanches.
Intense et puissant en bouche, notes de miel et de pain d'épices.

Gastronomie

Vins d'apéritifs et de desserts.
Accompagne foie gras, tartes aux fruits, glaces, salades de fruits exotiques...

DOMAINE MAS DE LAVAIL

18, rue Henri Barbusse - 66460 Maury TEL: 04 68 59 15 22 FAX: 04 68 29 08 95

masdelavail@wanadoo.fr

www.masdelavail.com