



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

VIN DE NOCE Bio

*Appellation Muscat de Rivesaltes Protégée
Vin Doux Naturel*



Les vins doux naturels du Roussillon et notamment les Banyuls ont dû leur notoriété au XIX^{ème} siècle à leur qualité de vin de messe, sachant qu'ils étaient majoritairement blancs parfaitement et naturellement stables grâce à leur richesse alcoolique ; de plus, toujours grâce à leur fort degré d'alcool, ils voyageaient bien.

Les Vignes

Les vignes sont implantées sur des sables argilo-limoneux très caillouteux dans la plaine du Haut-Roussillon et sont conduites en agriculture biologique.

Le rendement à l'hectare est de 30 hecto-litre.

Le Vin

Ce vin est issu du cépage Muscat Petit Grain. Les raisins sont vendangés manuellement, puis est alors réalisé un pressurage direct des raisins égrappés. La fermentation est lente et conduite à 15°C.

La fermentation est alors stoppée par le mutage sur jus dans le but d'obtenir un taux de sucre résiduel de 110 g/l.

L'élevage se fait en milieu réducteur pour éviter l'oxydation des arômes primaires.

L'élevage est réalisé en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

Conseil & Dégustation

Ce Muscat de Rivesaltes aux arômes de cire d'abeille, de miel, de tilleul et de fruit à chair blanche se dévoilera avec finesse en bouche. On retrouvera également des notes d'agrumes qui apporteront légèreté et fraîcheur.

Ce vin accompagnera les desserts comme de tartes aux fruits, aux amandes, des sorbets ou encore un Roquefort.

À déguster à 10°C.

À consommer sans attendre.