

**Domaine de**  
**L'ARCA**  
Laurent C**A**M**B**R**E**S - Vigneron

## ARCA MUSCAT DE RIVESALTES

Appellation : AOP Muscat de Rivesaltes, Vin Doux Naturel

Cuvée : Arca

Couleur : Blanc

Cépage : Muscat d'Alexandrie Muscat petits grains

Rendement : 22.5 Hl/Ha

Terroir : Terrasses-argilo-sablo-caillouteuses

Age moyen des vignes : 50 ans

Surface du vignoble : 6 Ha

Vendanges : Manuelles matinales

Vinification : 100% égrappée, pressurage direct avec contrôle des Températures, débourageage à froid, fermentation en cuve, mutage à l'alcool de distillation (96°), stabilisation électro-membranaire, filtration tangentielle avant mise en bouteille.

Degrés : 15,5%



### **DEGUSTATION :**

Robe : Jaune or intense.

Arômes : Notes de silex, cire d'abeille, confiture de melons.

En bouche : Des notes de gentiane, anis, citrons confits s'appuient sur une bonne vivacité. Avant une longue finale sur une pointe d'amertume savoureuse.

Alliance / Commentaire : Culturellement servi en apéritif ou sur des desserts fruités comme un sorbet poire, un fruit givré ou une tarte aux mirabelles. Alliance prodigieuse avec un foie gras mi cuit apposé sur une pâte de coing.

Température de service : 10° à 12°

Capacité de garde : 5 ans

A déguster dans les 3 ans pour une intensité aromatique et fruitée maximale.

