

CHATEAU DE CALCE

AOC MUSCAT DE RIVESALTES

Appellation Origine Contrôlée



- **Situation géographique :**

Calce se trouve dans une région où l'ensoleillement est le plus important de France. La maturation est souvent hâtée par la tramontane souvent sèche et violente, par le vent marin et le vent d'Espagne qui apporte de temps en temps l'humidité ambiante nécessaire au développement de la vigne ; Situé au nord-ouest de Perpignan, ce château dont l'origine remonte au moyen-âge est la propriété des Vignerons du Château de Calce

- **Terroir :**

Schistes dorés de la vallée de l'Agly

- **Cépages :**

100 % Muscat petits grains, les vignes ont un minimum de 30 ans.

- **Vinification :**

Pressurage direct à l'entrée

Débourbage à 4° C des jus. Fermentation à 17 ° C, puis mutage à l'alcool à 15 % alc.

- **Le vin :**

La belle élégance de ce muscat à la robe d'or nous offre une large palette des arômes du muscat avec la dominance du miel de fleur de tilleul et de fruits exotiques.

Au palais, il se révèle à la fois liquoreux et frais avec une finale très élégante et lascive.

Il faut le déguster à l'apéritif pour les dames mais sa destinée est d'être apprécié au dessert.

Frappé à 6°C sur un bon roquefort, le seul fromage qui s'accommode d'un vin moelleux.

Il sera le compagnon idéal d'une salade fraîche d'orange à la cannelle, d'îles flottantes parfumées à la vanille, d'un kouglof ou d'une tarte au citron.

SOMACVINS



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France

☎ 04 67 37 02 20
📠 04 67 37 02 70