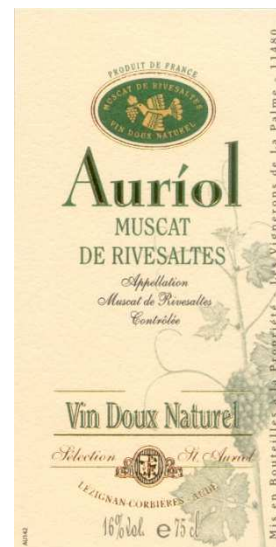


# Les Domaines Auriol

FINE WINES

Z.I. Gaujac - BP 79 - 12, Rue Gustave Eiffel  
 F-11200 Lézignan Corbières Cedex  
 Tél : 33 / 4 68 58 15 15  
 Fax : 33 / 4 68 58 15 16  
 E-mail : [info@saint-auriol.com](mailto:info@saint-auriol.com)  
 Web : <http://www.saint-auriol.com>

## MUSCAT AURIOL A.O.C. MUSCAT DE RIVESALTES BLANC



### Producteur

Vinifié par l'équipe de Les Domaines Auriol.

### Histoire

Le Muscat de Rivesaltes est un Vin Doux Naturel à la belle couleur ambrée, il se consomme jeune, pour apprécier les arômes de fruits frais, mais peut se conserver plusieurs années : sa robe devient plus ambrée, les saveurs plus douces, les arômes iront vers le miel. Le muscat se boit souvent en apéritif, avec cacahuètes et pistache ou avec des mélanges sucrés salés, il libérera tous ses arômes avec une tarte aux fruits rouges ou en sorbet au melon, pêche, nougat...à consommer frais.

### Géographie

Vignoble bordant le cordon du littoral, proche de Perpignan, plateau aride des Aspres, protégé par la chaîne des Pyrénées. Il bénéficie d'un climat méditerranéen, chaud et humide, qui favorise le développement aromatique des raisins durant la maturité, permettant d'élaborer une gamme de vins au profil varié.

### Vignoble et conduite

Le plus grand soin est apporté à la conduite du vignoble ainsi qu'à l'état sanitaire des raisins. Les vignes sont taillées en Gobelet.

### Cépages

Ce vin est composé de 60% Muscat d'Alexandrie, 40% Muscat à petits grains.

### Vinification et élevage

Les fruits sont pressés pour en extraire le meilleur des jus. Ces jus sont conservés en univers froid pour une décantation naturelle avant fermentation. Le mutage intervient au cours de la fermentation alcoolique par addition d'alcool de vin. Le vin est conservé en cuve et l'intégralité du lot est mise en bouteille avant l'été qui suit la vinification.

### Dégustation et gastronomie

Robe or pâle, brillante. Notes fruitées d'agrumes et d'écorce d'orange. Sucrosité mielleuse équilibrée par une pointe de citrus. Jolie longueur en bouche particulièrement fine et fruitée ou l'on retrouve une pointe mentholée très rafraîchissante. Tout l'art de cette cuvée réside dans son équilibre de dégustation. Nous avons privilégié un muscat de type light ou le fruit et les agrumes prédominant par rapport à la sucrosité.

Ce vin est parfaitement indiqué sur du foie gras, sur des coquilles Saint Jacques poêlées et déglacées au Muscat Auriol, sur un fromage à pâte persillée onctueuse et des pâtisseries et chocolateries.

Température de dégustation : entre 8 et 10° C.

### Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux tradition cétie blanche	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.28	kg
Carton		
Dimensions	23.5 x 16 x 30.7	cm
Poids	7.81	kg
UCV/carton	6 avec croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	803	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401001064	
Gencod carton		3569402001093
Code palette		