

# Dom Brial

COLLECTIF VIGNERON DEPUIS 1923



## Dom Brial, Gamme GMS, MUSCAT DE NOËL, AOP Muscat de Rivesaltes, Blanc, 2025 AOP Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon, France

### PRESENTATION

En référence à une vieille tradition Catalane, le Premier Muscat de Rivesaltes de l'année est appelé "Muscat de Noël". Cette tradition date du quatorzième siècle. A cette époque les Rois de Majorque avaient pour habitude de boire du Muscat pour les fêtes de la nativité.

### TERROIR

Les hautes Terrasses : terrasses de Galets Roulés au sol argileux. Le sol est travaillé mécaniquement. Taille en Cordon de Royat ou Gobelet.

### WINEMAKING

Réceptions des raisins dans notre cave des blancs. Pressurage direct. Débourage serré et fermentation à basse température en cuves béton et ajout d'alcool neutre afin de stopper la fermentation alcoolique.

### VARIETALS

Muscat d'Alexandrie 50%, Muscat petits grains 50%

### 15.50 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products.

### SERVING

Servir frais 8-10°C

### TASTING

Or pâle aux reflets verts. Des notes citronnées, fleuries (acacia) et exotiques (ananas, melon). Une bouche fraîche, légère et très grande persistance aromatique.





### FOOD PAIRINGS

Avec ses arômes délicats, le Muscat de Noël apporte une note de fraîcheur à vos plus belles recettes : foie gras, viandes blanches, poissons, fromages à pâtes persillées, chèvres frais, desserts aux fruits ou au miel, galettes des Rois.

### CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

Desserts, Cheese, Fish, White meat



Dom Brial  
14 Avenue Maréchal Joffre, 66390 BAIXAS - France  
Tel. 04 68 64 22 37 - [contact@dom-brial.com](mailto:contact@dom-brial.com)  
[www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)    

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

