

Dom Brial

COLLECTIF VIGNERON DEPUIS 1923

Muscat de Noël



Dom Brial, MUSCAT DE NOËL 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
www.dom-brial.com    

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

