



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



MUSCAT DE RIVESALTES

AOP Muscat de Rivesaltes

Ces vins sont issus de parcelles que nous exploitons depuis 2025 et qui sont actuellement en conversion vers la biodynamie. Ce vin n'est donc pas certifié Biodyvin.

*Cépages : Muscat Petits grains et d'Alexandrie
Millésime 2025*

Le Sol

Sols de marnes rouges avec schistes noirs et bruns et calcaires au *Pla de Lavail* en aval du Cru Maury.

Le travail de la Vigne

Travail mécanique des sols en surface, amendements organiques, pas d'intrants de synthèse et limitation des intrants chimiques (soufre, cuivre, huile essentielle d'écorce d'orange), biodynamie (respect des cycles lunaires, 500/500MT/501, infusions).

Le travail à la Cave

Sélection et tri à la parcelle, cueillette manuelle. Débourageage à froid avant encuvage. Mutage des jus à l'alcool vinique.

Mise en bouteille jeune pour préserver la fraîcheur.

Dégustation

Robe or, nez sur les fruits blancs et notes d'agrumes. Bouche fine et douce, notes de citron confit et pêches, finale sur la bergamote avec une belle longueur digestive.

Accord

En apéritif, sur des fromages bleus, des pâtisseries et fruits à noyaux, (du Roussillon bien sûr !)

