



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

LA DOUCEUR DES TERROIRS  
MUSCAT DE RIVESALTES



## NOTE DU VIGNERON

Cépage : 100% Muscat Petit Grain

L'appellation Rivesaltes a hérité son nom de la ville de Rivesaltes, qui signifie «Rives Hautes» en catalan. Traversé par 3 fleuves - l'Agly, la Têt et le Tech - qui ont modelé un relief de terrasses étagées et de collines, le vignoble des Rivesaltes couvre des sols extrêmement différents.

Le vignoble est constitué de nombreuses petites parcelles en terrasses situées sur les pentes du cirque naturel dans lequel se trouve le village de Tautavel, chargé d'histoire.

## METHODE CULTURALE & VINIFICATION

La vinification débute par un égrappage, puis un encuvage. Un débourage à froid est effectué, puis la fermentation alcoolique se déroule à basse température en cuve Inox thermo régulée.

La particularité de ce vin est le « mutage » : ajout d'alcool neutre, issu de vin, qui stoppe le processus de fermentation. On obtient ainsi au final un vin dont la douceur est naturelle, dont les sucres, issus du raisin, n'ont pas totalement fermenté.

## NOTE DE DEGUSTATION

Couleur jaune doré, nez de fruits confits, arômes en bouche de confiture d'orange et de raisins de Corinthe.

Servir à 10° C à l'apéritif, sur du foie gras, des desserts glacés ou à la pâte d'amandes.

