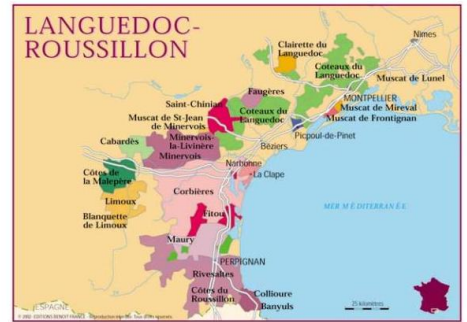


## Muscat de Rivesaltes Dom Brial 2010

### Dom Brial, Languedoc-Roussillon, France

Type	Alcool	Prix	Statut SAQ	Code SAQ
<input type="checkbox"/> Apéritif	15%	SAQ : 19.00\$ Resto : 17.34\$	App. continu	00892455
Encépagement				
Muscat à petits grains et muscat d'Alexandrie				
Millésime	Âge des vignes	Superficie	Rendements	Région
2010				Languedoc-Roussillon, France



### Type de sol

Sols de terrasses quaternaires argilo-calcaire, très caillouteux à faible réserve hydrique.

### Viticulture

Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie

### Élevage

Elevage sur fines lies pendant 6 mois, affinage en bouteille dans nos chais climatisés.

### Vinification

Macération pelliculaire de 12 heures avec maîtrise des températures. Fermentation puis mutage.

### Commentaires de dégustation

Voici Attila, le vin dont on ne peut passer par-dessus, mais qui réussit à passer sur tout! Amusant et surtout vrai! Ce vin doux de muscat est littéralement renversant et révèle avec pureté la fraîcheur et la puissance de son fruit. Vous aurez tout au long de votre dégustation l'impression de boire du fruit liquide (Jacques Benoît, La Presse). Avec ses odeurs de muscat, de miel de rose et de litchi, vous serez en plus charmé par sa vivacité qui réussit à percer la douceur pour apporter une finale digeste et fraîche.

### Accords vins et mets

À boire en apéritif, avec un foie gras, avec un fromage à pâte persillée, un sorbet aux fruits exotiques ou à la poire, une tarte au citron ou une crème catalane.

### Pour un meilleur service

À servir très frais aux environs de 8 à 10°C.

### Temps de garde suggéré

À son meilleur maintenant, mais peut se conserver jusqu'en 2013.



A.O.C. & CIE  
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.  
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - f