

Les VIGNES DU vent

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY INDEX

61

MUSCAT DE RIVESALTES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
VIN DOUX NATUREL

DÉLICAT | 12
DELICATE

ZEN | 11
RELAXED

MYTHIQUE | 11
LEGENDARY

ENCHANTEUR | 14
ENCHANTING

EXALTANT | 13
EXHILARATING

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ_

GENUINE, HONEST WINE_

FRUIT OF COOPERATIVE VINES, THIS WINE FREES ITSELF FROM ALL DOGMAS: NO APPELLATION, NO EXPERT RATING, JUST THE TALENT OF THE WINE. THE PHILOSOPHY OF VIGNES DU VENT PURSUES A SINGLE OBJECTIVE: THE INNER QUALITY OF THE WINE_

// CÉPAGES/VARIETAL RANGE

MUSCAT PETITS GRAINS/MUSCAT D'ALEXANDRIE

// VINIFICATION/WINEMAKING

Les parcelles sont soigneusement sélectionnées. Egrappée et foulée, la vendange subit une macération pelliculaire d'une douzaine d'heures avant d'être pressée à l'abri de l'air. Les moûts en fermentation sont mutés à l'alcool vinique neutre.

The vineyard blocks are carefully selected. The grapes are destemmed and crushed then soaked on the skins for around twelve hours before being pressed in an oxygen-free environment. The fermenting must is fortified using neutral wine spirit.

// DÉGUSTATION/TASTING NOTES

Robe or pâle, brillante aux reflets nacrés. Nez intense sur des notes de raisins frais, fruits exotiques et d'agrumes. Bouche gourmande et fraîche sur des notes citronnées, de mangue et de menthe fraîche.

Pale gold in colour with shiny pearl-like reflections. Intense bouquet of fresh grapes, tropical and citrus fruits. Delicious and fresh on the palate driven by lemon, mango and fresh mint notes.

// ACCORDS METS & VINS/FOOD PAIRINGS

Chaleureux et agréable, ce vin sera servi à l'apéritif, sur du foie gras et s'harmonisera parfaitement avec les mélanges de fruits secs. En dessert, avec des gâteaux roulés, tarte au citron, tarte tatin, sorbet, glaces, bûches aux fruits, tourons, fruits exotiques, pâtes d'amandes...
Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

This wine is inviting and enjoyable and can be served as an aperitif with foie gras. It also makes the perfect match for dried fruit and nuts. As a pudding wine, it pairs with Swiss rolls, lemon tart, Tarte Tatin, sorbets, ice creams, fruit logs, nougat, exotic fruits, marzipan...

Serving temperature: Serve at between 8 and 10°C.

