



AOP MUSCAT DE RIVESALTES

DOMAINE SAINT PANCRACE

Blanc

Cépages : Muscat petit grain

Sol : Argilo calcaire caillouteux.

Vinification : Mutage à l'alcool dénaturé, eraflage total, maîtrise des températures. Elevage de 6 mois.

Dégustation : Ce vin fruité et sucré accompagnera un foie gras ou une salade d'abricot. Peut aussi être dégusté à l'apéritif très frais.