

# Château l'Esparrou



AOC Muscat de Rivesaltes

## VINIFICATION

Assemblage : Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains.  
Vendanges manuelles. Courte macération pelliculaire suivie  
d'une fermentation à basse température. Mutage du moût.  
Mise en bouteille en janvier/février.

## DÉGUSTATION

Un véritable nectar au parfum inoubliable de grains de  
muscat, exhalant des arômes intenses et gourmands de  
pêche, de mangue et d'agrumes doux.

Un délice à l'apéritif, avec un foie gras, sur une salade de  
fruits blancs, rouges ou exotiques, sur un nougat glacé, un  
sorbet ou une ta