

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# MUSCAT DE RIVESALTES DOMAINE BOUDAU

*AOP Muscat de Rivesaltes*



SERVIR } à 8°C

**Terroir :**

Sol rouge méditerranéen sur socle calcaire des Corbières.

**Cépage :**

100% Muscat d'Alexandrie

**Vinification :**

Vendanges manuelles, tri sur la parcelle, pressurage direct, débouillage au froid et fermentation à basse température.

**Élevage :**

Non oxydatif.

## ACCORDS



**SIMPLE**

Parfait à l'apéritif.

**FESTIF**

Idéal sur des toasts de foie gras mi-cuit.



**FROMAGE**

Étonnant sur un chèvre frais, un Roquefort.

**DESSERT**

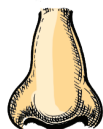
Superbe sur une tarte aux mirabelles, sur des croquants de Saint-Paul.



## Notes de Dégustation



Robe or paille brillant.



Fin, fleurs blanches, agrumes, menthe fraîche.



Gourmand, très fruitée, équilibre parfait.



Convaincus de la richesse de leurs terroirs, de l'extraordinaire potentiel du Grenache noir qui représente plus de la moitié de l'encépagement ainsi que de la climatologie du Roussillon, **Véronique** et **Pierre Boudau** mettent tout en œuvre pour tirer toute la quintessence de leur terroir.

Situé à l'entrée de la vallée de l'Agly, exclusivement sur l'aire d'AOP, le Domaine Boudau produit principalement des Côtes du Roussillon Villages, des Côtes du Roussillon et des Vins Doux Naturels.

Le vignoble situé à Rivesaltes et conduit avec la plus grande rigueur : tout est mis en œuvre pour permettre à la vigne de vivre de façon naturelle et d'avoir une production équilibrée. Tous ces points constituent la base pour l'élaboration de vins riches, structurés et complexes.

Sur l'exploitation une part très importante est accordée aux hommes. Benoît Vergé, chef de culture, dirige une équipe de 5 employés permanents complétée de personnel saisonnier. Pas de désherbage mais une gestion rigoureuse des labours permettant au sol de conserver sa biodiversité tout en évitant une concurrence hydrique entre la vigne et les adventices.



DOMAINE  
**BOUDAU** *Rivesaltes*

# DOMAINE BOUDAU



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération