

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

MUSCAT DE RIVESALTES CHÂTEAU DE REY

AOP Muscat de Rivesaltes

Terroir :

Vallons caillouteux (galets roulés).
Canet-en-Roussillon, entre étangs littoraux
et Méditerranée. Pyrénées-Orientales

Cépages :

Majorité de Muscat d'Alexandrie, et Muscat
d'Alexandrie.

Vinification :

Vendange manuelle, thermorégulation de
la fermentation (16°), fermentation partielle
(102g de sucre résiduel), mise en bouteille
précoce.

Élevage : Non oxydatif. Sur fines lies en
cuve inerte.

ACCORDS



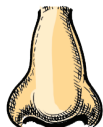
Notes de Dégustation



Produit en
conversion vers
l'Agriculture
Biologique



Robe aux
reflets dorés.



Fleur de citronnier,
kiwi, litchi, mangue,
musc.



Douce, fine, rafraîchis-
sante agrumes.



SIMPLE

Parfait à l'apéritif.

FESTIF

Idéal sur des toasts de
foie gras mi-cuit.



FROMAGE

Étonnant sur un chèvre
frais.

DESSERT

Superbe sur une tarte
aux nectarines jaunes,
sur un sorbet à l'abri-
cot.



Le Château de Rey, est une entreprise familiale, aux mains du domaine :

Philippe, Cathy Sisqueilles et leur fils **Rémi**.

Situé sur la commune de Canet-en-Roussillon à 10 kilomètres à l'est de Perpignan, le vignoble du Château de Rey domine les étangs littoraux et la Méditerranée. Adossé au Canigou, il étend ses 40 hectares sur des vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Les vignes s'implantent donc sur un sol filtrant et rude qui incite les racines à chercher loin leurs éléments nutritifs.

C'est sur ce terroir unique que quatre générations de vignerons passionnés se sont succédées, affinant avec la sagesse de l'expérience un savoir-faire mêlant tradition, respect et audace.

Côté cépages, place à ceux de la Méditerranée. Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre pour les rouges et rosés. Grenache blanc et gris, Roussanne, Vermentino, Macabeu, Muscat petits grains et d'Alexandrie pour les blancs. À ce jour, le domaine est en conversion bio.



Château
DE REY

Canet-en-Roussillon

CHÂTEAU DE REY



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 - 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