

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



MUSCAT DE RIVESALTES MAS CAMPS

AOP Muscat de Rivesaltes



Terroir :

Schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel, et argilo-calcaire.

Cépages :

50% Muscat d'Alexandrie,
50% Muscat d'Alexandrie.

Vinification :

Pressurage direct, et vinification à basse température, mutage 110 gr par litre de sucre résiduel.

Élevage : Non oxydatif. En cuve.

ACCORDS



SIMPLE

Parfait à l'apéritif.

CUISINE DU MONDE

Idéal sur de la cuisine thaï.



FROMAGE

Étonnant sur un chèvre frais et un Roquefort.

DESSERT

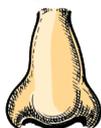
Superbe sur une tarte aux nectarines jaunes, sur un sorbet à l'abricot.



Notes de Dégustation



Robe or et brillante.



Fruits exotiques, litchi, agrumes et fruits jaunes.



Ronde, moelleuse, très aromatique.



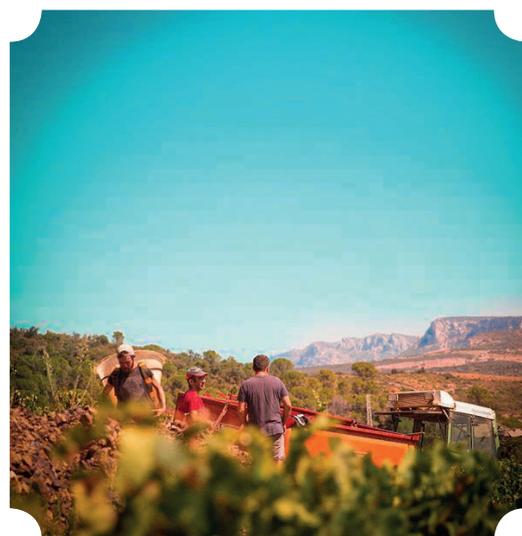
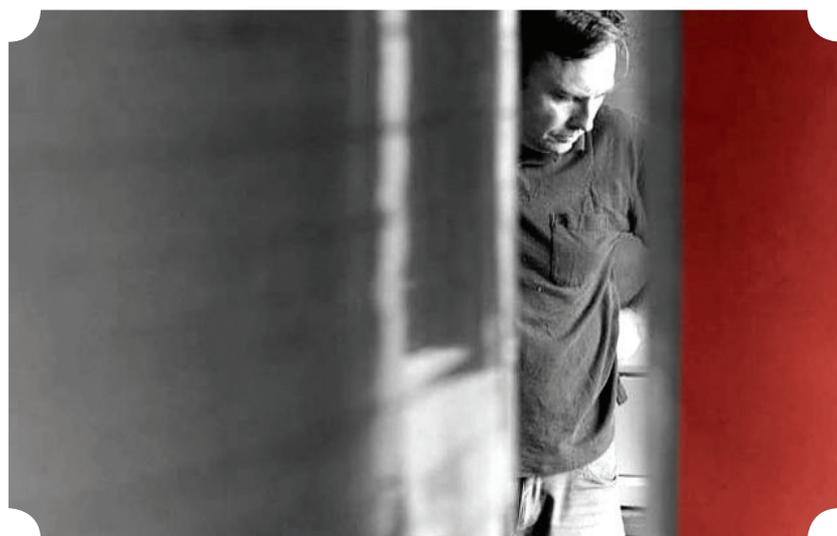
Mas Camps se trouve sur le cru de Maury. C'est en effet sous ce nom revendiqué comme signature de son savoir-faire qu'**Olivier Castells** produit ses vins, secs

et doux. Après une formation en viticulture au début des années 90, Olivier reprend les 25 ha de vignes du domaine familial vinifiés en cave coopérative avec pour objectif la vinification de ses propres vins. L'occasion se présente, en 2003, avec le domaine Mas Camps. Il se retrouve aujourd'hui à la tête d'une exploitation de 30 hectares.

Le sol y est idéal : schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel et terres argilo-calcaires. Sur son vignoble cohabitent Macabeu, Grenache blanc et gris, Muscat d'Alexandrie et à Petits grains ainsi que Sauvignon en plaine. Les rouges naissent de l'alliance des Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan ainsi que de jeunes Cinsault. Les vendanges sont manuelles, sauf pour la grande parcelle de muscat qui se fait à la machine. La plupart des traitements sont les mêmes qu'en bio, il n'y a aucun herbicide. Sur ce terroir historique qui appelle au respect du sol ancestral, Olivier Castells conduit son vignoble sous la certification Haute Valeur Environnementale.

**MAS
CAMP** *Maury*

MAS CAMP



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 - 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