2014 DOMAINE MAS BAUX L'ORIGINAL MUSCAT DE RIVESALTES

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON



Rund, frugtig og sødmefyldt

Vinen har en indbydende hørgul farve. Duften af pærer blandes med noter af ferskner og Turkish Delight. Smagen er velbalanceret med masser af frugt, bl.a. pære.

Serveres alene som aperitif eller som ledsager til roquefort-ost, friske vindruer eller en dejlig portion frugtsalat. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

L'Original Muscat de Rivesaltes er lavet på 100% Muscat Petits Grains. Druerne høstes i hånden ved optimal modenhed. Der bruges små beholdere for at sikre forsigtig håndtering af druerne. Ved ankomst til vineriet, sorteres druerne og stilkene fjernes. Herefter presses de ved hjælp af en pneumatisk presse. Mosten og drueskindet hældes i isotermiske tanke og opbevares ved 4 C i fire dage, hvor de gærer, indtil gæringsprocessen stoppes med tilsætning af alkohol.

Om Producenten

Historien om Mas Baux begyndte i 1997, hvor Serge og Marie-Pierre Baux forelskede sig i stedet ved første øjekast. De oprindelige bygninger blev bygget i det 18. århundrede, og da Serge og Marie-Pierre købte stedet, satte Serge det i stand med respekt for den oprindelige stil.

Mas Baux ligger i et område, hvor solen skinner 260 dage om året. Vinmarkerne er anlagt i terrasser i alluvial jord, der kan dateres tilbage til kvartærtiden. De øverste 2 meter af jorden er sammensat af små sten i lerholdig jord, men jorden hører alligevel til blandt et af de bedste områder i verden til vindyrkning. De små sten tjener to formål: Om dagen suger de varmen til sig, og om natten afgiver de varmen til vinstokkene. Jordforholdene og brisen fra havet giver druer med stor intensitet.

Hos Mas Baux er produktionen 100% økologisk. Vinmarkerne luges med plov og der anvendes ingen former for kunstig gødning, sprøjtemidler eller andre redskaber, der påvirker druernes modningsproces.