

Pierre  
Pelou

# Muscat Inès 2023

## Ma naissance:

Recolté le 28 août sur des terres argilo-calcaires exposées au sud au lieu dit Cabrills.

J'ai été pressé en douceur et mes jus mêlés à l'abri de l'air ont été clarifiés par le froid avant de fermenter au frais. Mon mutage eszt intervenu tard pour me laisser le minimum de sucrosité. J'ai été ensuite élevé quelques mois sur lies fines avant ma mise.

## Caractéristiques

**Appellation** : Muscat de Rivesaltes  
**Cuvée** : Inès  
**Millésime** : 2023  
**Degré** : 16.5°  
**Type** : VDN Blanc  
**Cépages** : 70% Muscat Petits grains  
30% Muscat d'Alexandrie

## Conseils de dégustation

Ma robe est or pâle, limpide et d'une brillance cristalline.

Mon arôme est très fraîche sur des notes de poire et de fruits exotiques.

D'une finesse rare et équilibré je saurai ravir vos apéritifs et accompagner à merveille vos fromages à pâte persillée ou tartes maison.



Pierre  
Pelou

Artisan Vigneron  
à Tautavel

[www.pelou.eu](http://www.pelou.eu)

Privilège  
Grenache Gris  
Argilo-calcaires  
Maccabeu  
Muscat Inès  
Vallée de l'Agly  
Prestige  
Elixsyr  
Terroir  
Mon Blanc  
Grenache Noir  
Roxane  
Ambre  
Grenache Blanc  
Tramontane  
Muté sur Grains  
Schistes  
Syrah  
Carignan